ALCONE

BIBLIOTECA PROVINCIALE

Armadio XXIV

Palchetto

Num.° d' ordine 15-0-3

NAZIONALE

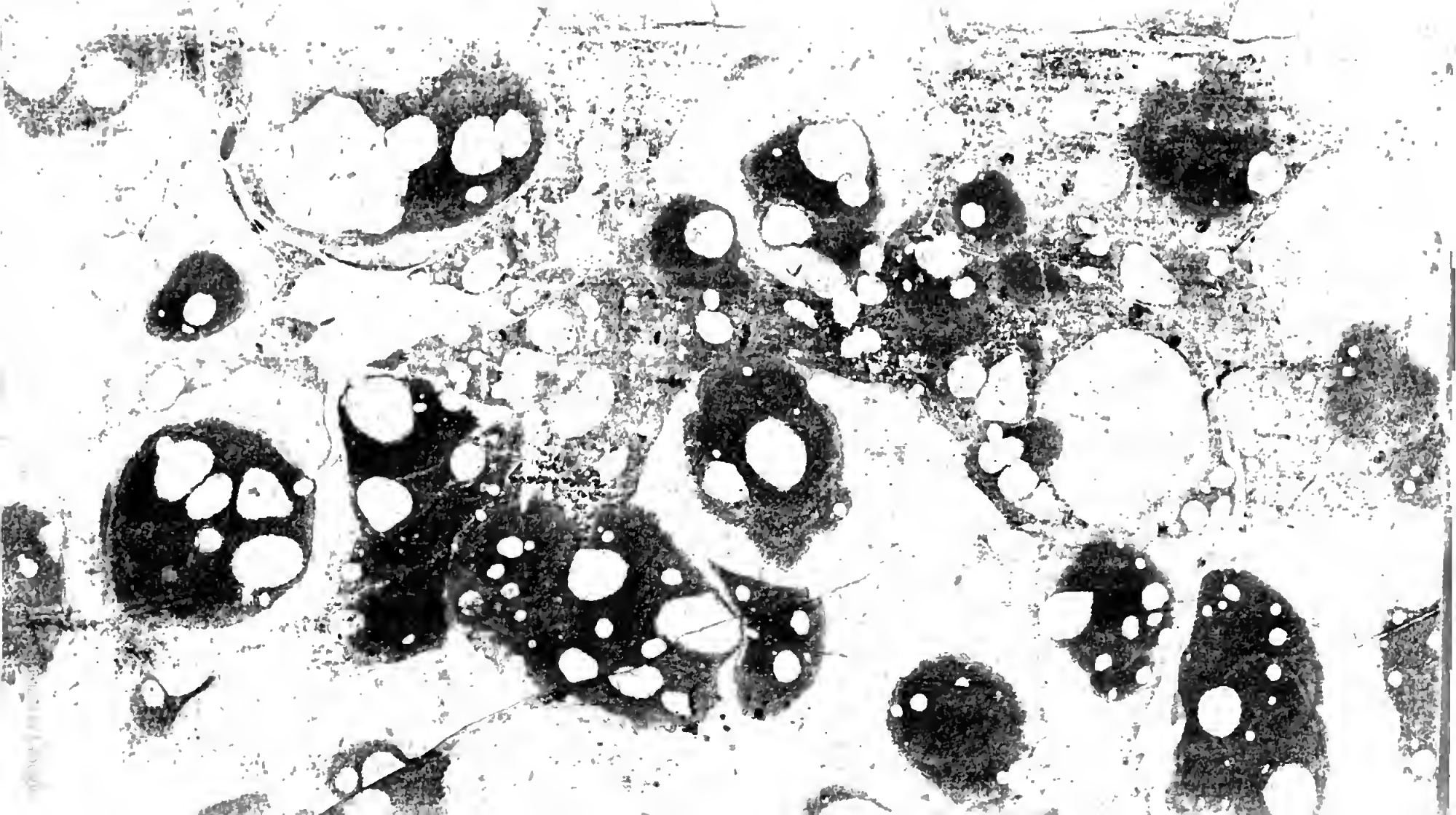
B. Prov.

R. BIBLIOTECA

VITT. EM. II

36

NAPOLI



B Sav.
II
96

LES SECRETS DE LA NATURE ET DE L'ART,

TOME PREMIER.

609074

LES SECRETS DE LA NATURE ET DE L'ART,

DÉVELOPPÉS

POUR LES ALIMENS, la Médecine, l'Art Vétérinaire & les Arts & Métiers.

Auxquels on a joint un Traité sur les Plantes qui peuvent servir à la Teinture & à la Peinture.

TOME PREMIER,

Concernant les Alimens.

A PARIS,

Chez DURAND, Libraire, rue S. Jacques à la Sagesse.

M. DCC. LXIX.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

PRÉFACE.

L'OUVRAGE que nous mettons au jour ſous le nom de Secrets de la Nature & de l'Art développés pour les Alimens, les Médicamens, l'Art Vétérinaire & les Arts & Métiers, eſt diviſé, ainſi que le Titre l'annonce, en quatre parties; la premiere eſt un Recueil de tout ce qui a paru d'intéreſſant dans les Journaux, Gazettes & Livres nouveaux, concernant les Alimens: on y donne la meilleure façon de préparer les mets qu'on préſente ſur nos tables; on y développe les différentes compoſitions uſitées dans l'art du Boulanger, du Marchand de vin, du Confiſeur & du Diſtillateur; on y rapporte pluſieurs recettes intéreſſantes & peu connues, on n'y a rien omis de ce qui a paru

le plus utile pour notre propre ſubſiſtance. La ſeconde partie n'eſt pas moins utile : c'eſt l'extrait des différentes formules médecinales & remédes nouveaux, qui ont été annoncés depuis près de vingt ans dans les Ouvrages périodiques, & dans les meilleurs Traités qui ont paru ſur cet objet. La troiſiéme eſt ſpécialement conſacrée aux remédes propres pour les beſtiaux : on ne peut aſſez s'appliquer à cette connoiſſance, il paroît même qu'elle a preſque été négligée juſqu'à ces derniers tems. C'eſt au ſage Gouvernement qui nous régit & à l'étude particuliere de M. Bourgelat, que nous ſommes redevables du renouvellement de cette ſcience. Nous avons raſſemblé dans ce Recueil la plupart des Remédes qui ſont venus à notre connoiſſance, & dont la plus grande partie étoit ignorée. Il ſeroit

à ſouhaiter que dans chaque Intendance, dans chaque Subdélégation, & même dans chaque Mairie & Paroiſſe, on raſſemblât les différentes formules domeſtiques, qui ſe trouvent comme en dépôt dans preſque toutes les familles villageoiſes, & qu'on en formât un recueil digéré, dans lequel comme dans une eſpece de tréſor, on puiſeroit tout ce qui ſeroit néceſſaire pour la guériſon des animaux domeſtiques. La quatriéme partie de cet Ouvrage eſt deſtinée aux Arts & Métiers : on y rapporte pareillement tous les différens Secrets qui ont été découverts de nos jours concernant ces objets, on s'attache ſurtout à ce qui a rapport à la Peinture, à la Teinture & à la Doruре, ſans cependant omettre les découvertes les plus intéreſſantes concernant les autres Arts & Métiers, telles ſur-tout que l'Agri-

culture, le Jardinage, la Pêche, &c. On a joint à cette quatriéme Partie un Traité particulier ſur les Plantes qui peuvent ſervir à la Peinture & à la Teinture; comme faiſant partie de l'objet qui y eſt traité. Voilà en deux mots le plan de ce Recueil. L'expoſé ſimple que nous venons d'en donner en prouve ſuffiſamment l'utilité ſans être obligé de nous étendre d'avantage ſur cet objet.

SECRETS
DE LA NATURE
ET DE L'ART
CONCERNANT
LES ALIMENS

PREMIERE PARTIE.

Recette pour faire une liqueur carminative, qu'on appelle Veſpetrot.

1. POUR un pot d'eau-de-vie, on prend une livre de ſucre bien pilé, deux citrons deſquels on coupe les zeſtes, on en exprime le jus, enſuite on met le reſte en petits morceaux, & on les jette dans l'eau-de-vie. On prend enſuite un gros & demi de ſe-

mences d'angélique, un gros de canelle, quatre gros de coriandre, ſeize cloux de gérofle; on peſe bien ces quatre drogues, on les met encore dans l'eau-de-vie; on laiſſe infuſer le tout pendant huit jours au plus; ſi le ſucre n'eſt pas totalement fondu, on paſſe enſuite la liqueur par la chauſſe ou le papier gris. Il faut avoir attention de remuer ſouvent la bouteille; & pour empêcher que le gérofle ne prédomine, on fera bien de n'y en mettre que moitié de ce que nous avons dit.

Maniere de faire du pain avec la farine des Choux-raves, par M. Glaſer.

2. On coupe la rave de ces choux en petits morceaux, après l'avoir bien nettoyée: on la fait enſuite deſſécher dans des cribles, & lorſque les morceaux en ſont bien ſecs, on les fait moudre. Sur une livre de cette farine, on prend environ une once & demi de levain & un peu de ſel: on fait lever le tout, & on le cuit comme du pain de grain; le pain a la croûte gercée comme celui fait avec l'orge; mais la mie eſt belle, tendre & blanche, com-

me celle du meilleur pain de ſeigle; il n'a pas d'odeur déſagréable, ni de mauvais goût: à la vérité il eſt douceâtre & ſent un peu le rance. Toutes les perſonnes qui en ont mangé, ont unanimement dépoſé qu'il ne leur a pas laiſſé la moindre incommodité. Ce pain ſe conſervera tendre pendant longtems, & on peut le garder juſqu'à quinzaine ſans qu'il ſoit ſujet à la moiſiſſure. Il eſt auſſi bon pour la ſoupe. La farine peut être employée dans la bouillie; & pourvu qu'on la tienne dans un endroit ſec, elle ne contracte point la moindre mauvaiſe qualité, ſur-tout ſi les parties de la rave ont été bien deſſéchées avant de paſſer par le moulin. Quant à l'uſage de ce pain, M. Glaſer croit qu'il eſt ſain & plus convenable que celui de patate; qu'on pourroit tirer partie de cette expérience dans les pays qui ne portent pas beaucoup de grains, & où les naveaux viennent aiſément. On pourroit rendre ce pain encore plus ſain & de meilleure qualité en y mêlant un peu de carvi, de fenouil & d'anis, &c. & ſur-tout en ne prenant qu'une partie de farine de naveaux,

ſur deux ou trois parties de farine de ſeigle, de froment.

Maniere de faire du pain avec le riz.

3. On commence d'abord par réduire le riz en farine, ce qui ſe fait par le moyen d'un moulin, où quand on en a point, de la maniere ſuivante. On fait chauffer de l'eau dans une marmite ou chaudiere : lorſqu'elle eſt prête à bouillir, on y jette du riz en grain à diſcrétion, on retire auſſitôt le vaiſſeau de deſſus le feu, & on laiſſe tremper le riz du ſoir au matin. Le riz tombe au fond, on jette l'eau qui le ſurnage, & on le met pour égouter ſur une table, que l'on a ſoin auparavant de diſpoſer en pente. Lorſqu'il eſt ſec on le pile & on le réduit en farine, que l'on paſſe par le tamis le plus fin que l'on peut avoir.

On prend de cette farine ce que l'on juge à propos, & on la met dans le coffre qui ſert ordinairement à faire le pain, & que l'on nomme, ſuivant les lieux, huche, met ou pétrin. En même temps on fait chauffer une quantité d'eau ſuffiſante dans une chaudiere, où l'on jette quatre jointés

de riz en grain, que l'on fait bouillir & créver. Lorſque cette matiere gluante & épaiſſe eſt un peu réfroidie, on la verſe ſur la farine, & on pétrit le tout enſemble, en y ajoûtant du ſel & du levain. On le couvre enſuite de linges chauds, & on laiſſe lever la pâte. Par la fermentation de cette pâte, de ferme qu'elle étoit, elle devient liquide comme de la bouillie, & paroît ne pouvoir être utilement employée que pour faire du pain : mais voici de quelle façon on doit ſe conduire.

Pendant que la pâte leve, on a ſoin de faire chauffer le four, & lorſqu'il eſt convénablement chaud, on prend une caſſerole étamée, émanchée dans une perche aſſez longue pour qu'elle puiſſe atteindre juſqu'au fond du four, on met un peu d'eau dans cette caſſerole, on la remplit enſuite de pâte, & on la couvre de feuilles de choux ou d'autres grandes feuilles, ou d'une feuille de papier. Les choſes ainſi diſpoſées, on enfourne la caſſerole, & lorſqu'elle eſt dans le four, à la place où l'on doit mettre le pain, on la renverſe promptement ; la chaleur du four ſaiſit la pâte, l'empêche de s'é-

tendre, & lui conſerve la forme que la caſſerole lui a donné.

C'eſt ainſi que ſe fait le pain de riz pur, qui ſort du four auſſi jaune & auſſi beau que les pâtiſſeries que l'on a dorées avec le jaune d'œuf. Il eſt d'auſſi bon goût qu'apétiſſant à l'œil, & ſe trempe dans le bouillon de même que le pain de froment : cependant ſa bonne qualité diminue conſidérablement lorſqu'il eſt un peu raſſi.

Différentes façons de préparer le riz, inconnuës en France.

4. La premiere façon eſt des plus ſimples, elle conſiſte à nous fournir toujours du riz tout pur à employer, ſoit dans le bouillon gras, ſoit dans le lait. Mettez du riz dans un ſac de toile, que vous coudrez enſuite, faites-le crever & cuire dans l'eau ; retirez-le, laiſſez-le égouter pendant quatre ou cinq heures, puis ouvrez le ſac & étendez le riz ſur une nappe blanche, ou ſur une table, pour le faire ſécher au même point qu'il étoit en premier lieu. Il acquiert par-là un goût plus fin & plus flatteur. Lorſqu'il eſt bien ſec, ramaſſez-le & le ſerrez,

il ſe conſervera tant que vous voudrez : pour en uſer dans le moment, il ſuffira de faire chauffer le bouillon ou le lait, & d'en mettre dedans ce qu'on jugera à propos, en couvrant l'écuelle ou le pot pendant un demi-quart d'heure. Cette préparation que l'on peut faire à ſon loiſir, devient d'une très grande commodité quand on a des malades, qui d'ordinaire aiment à être ſervis ſur le champ. Elle eſt même utile pour épargner le temps que le riz au lait coute aux cuiſiniers à préparer.

On peut encore préparer le riz cuit à la mode de Guinée, c'eſt celui que les Négres nomme *couſcouche*, & dont ils font leur plus grand regal; il eſt en effet excellent. On réduit telle quantité de riz que l'on veut en farine, de la maniere dite ci-deſſus. Cette farine étant miſe dans un plat, on verſe deſſus avec la main quelques gouttes d'eau, & on la ſécoue ou retourne de bas en haut, ce qui la fait rentler & rouler. On a en même temps deux terrines propres à entrer l'une dans l'autre : la plus grande doit être aſſez profonde pour qu'étant à moitié plei-

ne d'eau le cul de la petite n'en approche de trois pouces. Cette petite terrine doit être percée d'une infinité de petits troux. On la garnit au-dedans d'un linge fin & propre, & l'on arrange deſſus la farine roulée ; on y met enſuite un couvercle que l'on lute avec de la pâte ; & l'ayant poſé, ainſi préparée dans la grande terrine, on les lutte encore toutes deux avec de la pâte, dans l'endroit où elles ſe touchent. Ceci ſuppoſe qu'on a eu la précaution de placer d'avance la grande terrine ſur un fourneau. Alors on allume le feu que l'on entretient médiocre au commencement, puis on le pouſſe juſqu'à faire bouillir l'eau. La vapeur chaude de l'eau s'éleve & s'inſinuant par les trous de la petite terrine, cuit le riz doucement & à proprement parler ſans eau. Au bout d'une demi-heure de cuiſſon on le retire, & ainſi préparé on peut le mettre dans le lait & le bouillon, & on le trouvera plus fin & plus délicat que lorſqu'il eſt cuit en pleine eau.

Enfin on fait avec le riz une boiſſon que les Négres nomment du *deguet*, comme s'ils vouloient exprimer par-là

qu'elle rend le cœur guai, ce qui en effet eſt une de ſes propriétés. Voici comment elle ſe compoſe.

On fait cuire du riz dans beaucoup d'eau, & on le laiſſe bouillir juſqu'à ce que l'eau ſoit toute évaporée. Il ſe forme au fond du chaudron un gratin, qui n'eſt point perdu, on le mange comme des galettes. On met alors le riz cuit dans un pot ou une grande cruche contenant environ huit pintes meſure de Paris; on l'y met, dis-je, à la quantité de deux pintes, on y ajoûte quatre bonnes poignées de farine de riz, & un peu de levain, après quoi on remplit la cruche d'eau, & on la laiſſe ainſi trois ou quatre jours ſans y toucher ni la couvrir; le riz fermente & boue comme le vin nouveau dans le tonneau; la fermentation finie, la liqueur eſt faite, & on peut la boire. Elle a un goût agréable & ſucrée. Elle rafraîchit, conforte l'eſtomach, réjouit le cœur & engraiſſe. Le mare eſt aigrelet & ſucré, & n'eſt point mauvais à manger; on peut en uſer ſans craindre en aucune façon d'en être incommodé. On obſervera que lorſqu'une cruche a une fois ſervi

à faire cette boiſſon, il n'eſt plus beſoin, quand on réitere, d'y mettre du levain : la premiere fois ſuffit pour toutes.

Excellent Vinaigre ſans vin, & Cornichons.

5. Pour faire de l'excellent vinaigre, il ne s'agit que de tirer la sève du poirier ſauvage & du chêne, dans les temps qu'elle monte, au printemps & dans l'automne. On fait à l'arbre du côté du midi, à la hauteur de l'eſtomach, une inciſion du haut en bas de la longueur d'environ quatre pouces; on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente, on pique dans le bois une lame de couteau ſans manche, ou autre pareil inſtrument, au-deſſous de laquelle on met un vaſe de terre, de fayance ou de verre, & non de bois, ni d'autre métal. La sève coule par larme dans le vaiſſeau. On guérit l'arbre de l'inciſion qu'on lui a faite, en le frottant en cet endroit, de terre ſeche ou de cendres.

On peut tirer de chaque arbre juſqu'à ſix pintes de sève meſure de Paris,

ſans le trop fatiguer ; & celle du poirier ſauvage vaut mieux que celle du chêne. On paſſe cette sève dans un linge fin, & tout de ſuite on le met dans une bouteille ou de verre ou de grès. Il faut la laiſſer repoſer ainſi trois mois, pendant leſquels elle dépoſera ce qui lui reſte d'impuretés. On la tirera enſuite au clair de deſſus ſon mare, & on l'employera par-tout où l'on en aura beſoin ; on peut s'aſſurer que l'on ſera payé avec uſure du peu de peine que l'on aura pris. Plus le vinaigre eſt vieux, meilleur il eſt.

En donnant la préférence au vinaigre de poirier ſauvage, ſur celui de chêne, ce n'eſt pas que le dernier ſoit auſſi excellent que le premier ; mais c'eſt parce qu'il ne ſoutient point la chaleur qui le fait évaporer auſſi-tôt, qu'il veut être employé à froid, & qu'après avoir été tiré de l'arbre il faut l'expoſer à l'ardeur du ſoleil, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié : on le met alors dans des bouteilles, & on le gouverne comme celui de poirier.

On confit dans ce vinaigre avec plus de ſuccès que dans tout autre, & ſans beſoin de le renouveller, toute

ſorte d'herbes, de légumes & de fruits, comme pourpier, paſſepierre, criſte marine, haricots verds, concombres & autres.

A ce ſujet, il convient d'ajoûter que ſi, ſur une couche de melons, on cueille les petits melons, qui, à la fin de la ſaiſon, ne peuvent plus parvenir à leur groſſeur naturelle, & que les coupant par tranches, ſemblables aux cornichons, on les faſſe confire dans ce vinaigre, on les trouvera d'un goût plus fin & beaucoup plus exquis que les meilleurs que l'on tire de la Flandre Françoiſe.

Confitures de Carottes.

6. Cette confiture ne peut ſe faire qu'au temps de la vendange. Prenez des carottes ce que vous jugerez à propos, ratiſſez-les parfaitement, & les coupez de la même longueur & groſſeur que l'on fait pour les mettre dans le pot. Mettez de l'eau dans un chaudron ſur le feu, & lorſqu'elle bouillira, jettez-y vos carottes, & les y laiſſez un bon quart d'heure. (C'eſt ce qu'on appelle blanchir.) Tirez-les enſuite & faites-les égoutter & ſécher ſur des

clayes d'oſier. Les carottes étant ainſi préparées, ayez du vin doux : plus il ſera doux, plus la confiture ſera recommandable, & il n'en eſt point de meilleur que celui qui coule du raiſin, lorſque l'on charge le preſſoir. Auſſi la nomme-t-on la *mere goutte*. On regle la quantité de vin doux ſur celle des carottes; & telle eſt la proportion de l'un & de l'autre, qu'il faut que le vin ſurnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes. On fait auparavant bouillir le vin. On l'écume exactement, & c'eſt lorſqu'il eſt bien écumé, que l'on y met les carottes : on les laiſſe bien cuire ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de jus que ce qui en eſt néceſſaire pour conſerver la confiture. Ce fruit ne peut jamais trop cuire. Mais la marque à laquelle on connoîtra que le jus a ſon juſte degré de cuiſſon, c'eſt lorſqu'on en a tiré un peu ſur une aſſiette, & qu'on l'a laiſſé refroidir, qu'il s'épaiſſit & bruniſſe. Auſſi-tôt que l'on a mis les carottes cuire dans le vin, on y jette la canelle en branches, & on y mêle deux pintes de bon miel, que l'on a eu ſoin

auparavant de raffiner : on acheve enſuite la confiture comme il vient d'être dit, & l'on peut s'aſſurer qu'elle ſera très-fine & très-bonne.

Nouvelles méthodes de cuire les Aſperges.

7. Premiere méthode. Ayez une marmite ou un pot de terre verniſſé d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une aſſez grande quantité d'eau, pour qu'elle ne tariſſe point pendant tout le temps qu'il ſera néceſſaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de ſuſpendre en l'air dans votre vaiſſeau vos aſperges, enſorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même en bouillant. Un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite ſuffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui contiendra les aſperges en botte. Le pot de terre eſt ſujet à plus de difficulté ; mais on peut trouer le couvercle auprès de ſa pomme ou de ſon bouton, & paſſer le fil par cette ouverture, que l'on aura ſoin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre graſſe : & ſi on ne veut pas trouer le couvercle, on diſpoſera en travers dans le

vaiſſeau un bâton ou une branche de fer ſoutenue par deux montans qui, pour plus grande ſûreté, répondront à un pied, & auront par ce moyen toute la conſiſtance requiſe. Toutes choſes étant ainſi diſpoſées, on couvrira la marmitte ou le pot, & on luttera ſoigneuſement avec de la pâte ou de la terre graſſe le couvercle du vaiſſeau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puiſſe ſortir. Mettez enſuite ſur le feu, & faites bouillir auſſi long-temps que vous jugerez néceſſaire : une heure ſuffira pour les aſperges qui cuiront ſans entrer dans l'eau, & que vous trouverez d'un goût infiniment ſupérieur à celui qu'elles ont, étant préparées à l'ordinaire.

Seconde méthode; on peut faire cuire les aſperges dans une tourtiere, comme on a coutume de faire cuire la pâtiſſerie en mettant du feu deſſous & deſſus ; cependant la forme de la tourtiere n'étant pas commode pour les aſperges & les autres légumes, on pourra faire faire des vaiſſeaux de cuivre étamés d'une forme ovale un peu applatie, dont les deux parties puiſſent ſe joindre auſſi parfaitement que

la tourtière avec ſon couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le Cuiſinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu trop vif. Les aſperges & toutes autres légumes cuiſent auſſi doucement dans leur jus & conſerveront tout leur ſel. On y pourra faire cuire avec le même avantage toutes ſortes de racines & de fruits, comme panais, carottes, pommes de terre, pommes, poires & autres.

Nouvelle maniere de faire le Caffé.

8. Gardez chaque jour le mare de votre caffé, faites-le bien ſécher à l'air, & conſervez-le dans un lieu ſec. Lorſque vous en aurez une certaine proviſion, mettez-le dans un creuſet que vous expoſerez au feu de calcination, afin que le mare puiſſe être réduit en cendres très-blanches : vous conſerverez les cendres dans une boëte de bois bien fermée & dans un endroit qui ne ſoit point humide ; quand vous voudrez en faire uſage, voici le procédé qu'il faudra ſuivre. Vous prendrez le mare de votre dernier caffé. Sur trois cuillerées de ce mare, vous mettrez trois cuillerées de ces cendres

dans une pinte d'eau. Vous ferez bouillir le tout à bouillons lents une petite demi heure, après quoi vous le laisserez reposer & refroidir. Vous filtrerez au travers cette liqueur, qui sera très-claire & qui prendra la place de l'eau simple que vous auriez employé à faire votre caffé. Si les opérations annoncées ont été bien faites, en mettant dans cette liqueur la dose de caffé ordinaire, vous aurez une boisson beaucoup plus forte & plus agréable. Tous ces petits soins paroissent peut-être embarrassans; mais on assure que les gourmets n'auront pas lieu de s'en repentir.

Vin factice d'un goût excellent.

9. Prenez du cidre au sortir de la presse, mêlez-y autant de miel qu'il en faudra pour y faire surnager un œuf. Faites bouillir doucement ce mêlange pendant un quart-d'heure dans un pot de terre ou dans un chaudron bien étamé, mais non dans un vase de fer; écumez-le bien, laissez-le refroidir, versez-le ensuite dans un baril avec la précaution de ne pas le remplir tout-à-fait. Mettez ce mêlange

en bouteille dans le mois de Mars ſuivant, & dans un mois ou ſix ſemaines après il ſera potable. Ce compoſé eſt auſſi vineux & auſſi fort que le vin de Madere & d'un goût exquis.

Ce prétendu vin eſt cependant dangereux en cas de maladie, on ne peut aſſez ſévir contre ceux qui nous le vendent pour du véritable vin d'Eſpagne, abuſant par là de la crédulité du public.

Maniere de faire de la Soupe ſans beurre & ſans aucune eſpece de graiſſe.

10. Prenez trois noix pour la ſoupe d'une ſeule perſonne, ou deux noix pour chaque perſonne, en augmentant à proportion du nombre, à moins qu'il n'excéde celui de quatre ou cinq, en ce cas il faut diminuer quelque choſe du nombre des noix. Après en avoir enlevé la coque & ce qui ſe trouve arrangé au noyau de la noix, enveloppez les noyaux entiers dans un linge lié, lorſque l'eau ſera bouillante, jettez-les dans la marmitte, écumez bien exactement cette eau, tant qu'il paroîtra de l'écume, pour empêcher le bouillon de noircir : met-

tez-y enſuite les choux, les herbes & les autres légumes que vous voudrez avec le ſel, le poivre & les autres aſſaiſonnemens ordinaires. On peut même y jetter quelques oignons coupés par quartiers. Cette ſoupe ſera bonne, meilleure, plus ſaine & moins chere qu'avec le beurre ou la graiſſe.

Secret pour conſerver auſſi long-temps que l'on veut le Gibier & la Volaille.

11. On ouvre chaque piece, & on la vuide; on ôte aux oiſeaux juſqu'au jabot: mais on les laiſſe dans leurs plumes, ainſi que les liévres dans leur poil. On les remplit enſuite de froment, & après les avoir recouvert, on les enterre dans un tas de bled.

Façon de préparer les Huîtres pour en avoir toute l'année.

12. On tire les huîtres de leur écaille; on jette plus de la moitié de l'eau qui s'y trouve, & on les met à meſure dans une chaudiere proportionnée à la quantité qu'on en veut avoir. On met enſuite le vaiſſeau ſur le feu, pour faire rendre aux huîtres toute l'eau qui reſte. Ainſi cuites, on les fait égout-

ter ſur des clayons, & on finit par les boucanner, comme on fait les jambons & les harangs ſors; pour boucaner les huîtres, on dreſſe un gril élevé de deux pieds & demi de fer, dont les branches ſoient aſſez ſerrées pour les ſoutenir. On les arrange une à une ſur le gril, & lorſqu'il en eſt couvert, on allume du feu deſſous. La fumée monte, deſſeche & durcit les huîtres qui prennent une couleur dorée. On leur donne cette façon des deux côtés, & après les avoir levées de deſſus le gril, on les met refroidir à l'ombre; enſuite on les ſerre dans un lieu ſûr, où l'humidité ne pénétre point. Pour faire uſage de ces huîtres, on les met tremper pendant une heure dans une premiere eau fraiche, puis on les relave dans une ſeconde, elles perdent ainſi tout le goût de fumée, & ſont en état d'être préparées comme on veut, ſoit en friture, ſoit à la ſauce de poulet, ſoit en bignets.

Maniere nouvelle de faire cuire une Volaille ſans broche & ſans feu.

13. Commencez par apprêter & larder une volaille comme à l'ordi-

naire ; enſuite farciſſez-la de bon beurre avec de la ſauge & d'un morceau d'acier rougi au feu de la longueur de la volaille & de la forme à peu près d'un rouleau de Pâtiſſier. Mettez après cela votre volaille dans une boëte de fer blanc bien fermée ; au bout de deux heures elle ſera cuite. Cette méthode expéditive & peu embarraſſante peut être d'uſage pour des Officiers qui ſont en route, & qui ſans beaucoup d'apprêts & ſans s'arrêter, pourront par ce ſecret porter avec eux leur dîner tout cuit.

Secret infaillible pour faire cailler le lait en un inſtant.

14. Sans avoir recours à la preſure, dont le mêlange eſt dégoûtant pour bien des perſonnes ; lorſque vous voudrez faire un fromage ſur le champ, ayez un vaiſſeau bien net, que vous frotterez avec du ſerpolet & du thim ſauvage ; verſez-y enſuite le lait ; il ſe caillera dans le moment. Outre l'avantage de l'expédition, cette méthode a encore celui de n'introduire dans le lait aucune mixtion mal-propre ou étrangere.

Secret de rendre l'eau de la mer douce.

15. Le ſecret d'adoucir l'eau de mer conſiſte d'abord dans une précipitation faite avec de l'huile de tartre, & enſuite à diſtiller l'eau de mer. Le fourneau qu'il faut avoir pour cela, n'occupe pas beaucoup de place, & il eſt conſtruit de maniere qu'avec peu de bois ou de charbon on peut diſtiller dans un jour vingt-quatre pots d'eau. On fait paſſer le tuyau par un trou hors du vaiſſeau & rentrer par un autre ; par ce moyen on épargne la place que tiendroit le réfrigérent, ainſi que l'embarras de changer l'eau. On ajoute à ces opérations celle de filtrer l'eau, afin d'en corriger par là la malignité : cette filtration ſe fait à l'aide d'une terre particuliere qui ſe mêle avec de l'eau diſtillée & qui à la fin tombe au fond du vaſe. M. Hauton, qui eſt l'auteur de cette méthode, ſoutient que cette eau diſtillée eſt fort ſaine, & dit qu'il en a fait boire à des hommes & à des animaux, ſans qu'elle leur fit aucun mal, & que cette terre particuliere délayée avec l'eau diſtillée, émouſſe les pointes des eſprits vola-

tils du sel & leur sert comme de gaines. *Il seroit à souhaiter qu'on puisse indiquer ici quelle est cette terre particuliere.*

Méthode pour faire du Sel gris à peu de frais & promptement.

16. On choisit pour cette opération qui se fait par le moyen du Soleil, une belle saison & un lieu découvert, où cet astre puisse larder librement ses rayons. Ce lieu doit être ou près de la mer ou près de l'eau salée, dont on se sert, afin d'épargner les frais du transport de l'eau qui deviendroient trop considérables si on en étoit à une certaine distance. On dresse sur le terrein une grille de bois qui se construit de la maniere suivante.

On plante en terre quatre fourches qui y entrent à la profondeur de deux pieds & demi, & ne s'élevent au-dessus que de la hauteur de deux pieds : la distance de ces fourches est arbitraire, selon la grandeur que l'on veut donner à la grille, il suffit qu'elle soit quarrée. Sur les deux côtés paralleles de ce quarré on place d'une fourche à l'autre deux grosses perches, sur lesquelles on en pose d'autres en travers,

que l'on a ſoin d'attacher aux premieres par les deux bouts. Les traverſes ſont éloignées les unes des autres de deux bons pieds. Alors on a une grande quantité de fagots ſecs, ſans aucune feuille ni verte ni ſéche : plus les bois des fagots ſont menus, & mieux ils conviennent. On les étend ſur la grille à telle épaiſſeur qu'on le juge à propos; la moindre qu'on leur doive donner eſt celle de deux pied & demi. Les choſes étant ainſi diſpoſées, on remplit d'eau ſalée des arroſoirs & on la verſe ſur les fagots : ce qu'on continue de faire juſqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'ils ſont trapercés, & que l'eau commence à tomber ſur la terre. Pluſieurs ſe ſervent pour cette méthode d'une pompe qui épargne bien de l'ouvrage; elle doit être terminée par un bout de cuivre ou de plomb avec une tête d'arroſoir troué très-finement; car il eſt eſſentiel que l'eau ne tombe point en gros volume qui perceroit facilement l'épaiſſeur des branchages & réduiroit l'opération à peu de choſe : il eſt plus utile qu'elle ſoit répandue par petits filets, afin qu'il en entre davantage & qu'elle puiſſe

puiſſe s'attacher plus aiſément aux fagots. On aura ſoin d'en verſer exactement par-tout ; ce qu'on négligeroit en ce cas, ſeroit autant de profit perdu. Lorſque l'on voit la terre humectée on ceſſe d'arroſer, & on laiſſe ainſi le cadre & les fagots, pendant deux jours, aux bouts deſquels le ſel eſt formé autour des branches par l'action du Soleil. Pour le ramaſſer on étend un drap ſous la grille & avec de longues perches, des hommes forts & vigoureux frappent ſur les fagots: le ſel ſe détache ſous leurs coups & tombe ſur le drap : il n'eſt pas néceſſaire d'avertir que l'on doit frapper ſur les fagots de tous les côtés, afin de les dégarnir de tout le ſel qui y peut être attaché. On expoſe enſuite ce ſel au Soleil pendant vingt-quatre heures, après quoi on peut le ſerrer.

Maniere de faire ſécher les Abricots.

17. On les prend lorſqu'ils ſont bien mûrs ; & au lieu de les ouvrir comme les pêches pour leur ôter le noyau, on ſe contente de le repouſſer par l'endroit de la queue, ce qui le fait ſortir. Les abricots étant ainſi entiers, on les

applatit ſeulement & on les fait ſécher comme les pêches, ou prenez les abricots, mettez du ſucre gros comme un pois à la place du noyau, rempliſſez-en une terrine, à laquelle vous ferez un couvercle de pâte : mettez-la au four le pain a pris couleur : laiſſez l'y juſqu'à ce que le four ſoit refroidi. Cela fait, mettez-les ſur les ardoiſes, & les abricots étant ainſi ſecs, poudrez-les de ſucre lorſqu'ils ſont chauds. Servez-les deux heures après qu'ils auront été ſechés.

Liqueur de Caffé.

18. Choiſiſſez une livre & demi de caffé moka, du meilleur qu'il ſera poſſible de trouver ; faites-le torrefier dans une poële de fer. Il ne faut pas qu'il le ſoit trop ; il le ſera ſuffiſamment quand il aura contracté une couleur de maron ; donnez-vous bien de garde qu'il aille juſqu'au noir, ni qu'il ſente la flamme : vous le moudrez enſuite, comme ſi vous aviez deſſein de le prendre à l'eau ; mettez en infuſion cette livre & demi de caffé en poudre dans neuf pintes d'eau-de-vie ; vous ferez l'infuſion pendant huit jours ; le terme

expiré, vous en ferez l'infuſion dans la cucurbite, vous y adopterez le refrigerant, vous placerez l'alembic au bain-marie, & vous diſtillerez d'abord au filet aſſez fort. Ayant retiré ſix pintes de liqueur, vous les reverſerez dans la cucurbite par le canal de cohobation, après quoi vous diſtillerez au très petit filet. Ayant retiré cinq pintes de liqueur ſpiritueuſe & bien impregnée d'huile aromatique de caffé, vous ceſſerez; vous ferez enſuite fondre cinq livres de ſucre dans cinq pintes d'eau de fontaine ou de riviere, vous mêlerez les eſprits avec le ſyrop; après avoir bien remué le mélange, vous filtrerez, ſelon l'art.

La liqueur ſpiritueuſe du caffé n'a point les mêmes vertus que le caffé pris à l'eau; mais auſſi n'occaſionne-elle pas les mêmes effets dangereux, elle n'empêche point de dormir; elle n'échauffe le ſang que médiocrement, elle eſt aperitive, elle réveille les eſprits, elle incife les alimens lourds & de difficile digeſtion; enfin elle excite la ſenſation du caffé plus agréablement & plus puiſſamment que lorſqu'il eſt en ſimple infuſion.

*Pour faire du Ratafiat, connu ſous le nom d'*eau jaune.

19. Prenez un pot d'eau de-vie, une chopine d'eau de méliſſe, une chopine d'eau de chardon beni, une once d'angélique confite, un quart d'once de géroſle, une once de coriandre, un quart-d'once de canelle, une once d'anis, une livre de ſucre, deux gros de galanga, expoſez le tout au ſoleil, pendant trois ſemaines.

Liqueur pour la conſervation de la ſanté.

20. Il faut mettre enſemble dans un pot de terre verniſſé, deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, une once de canelle pilée, une noix muſcade rapée, douze clous de géroſle concaſſés, de la poudre de coriandre, trois pincées & autant d'anis verds, & ſix onces de ſucre candi. On couvrira le pot avec ſon couvercle qu'on luttera bien avec de la pâte, & on le mettra ſur un fourneau ou dans un four; ſi c'eſt ſur un fourneau, on donnera d'abord grand

feu ; & lorſqu'on jugera que la compoſition commence à bouillir, on diminuera le feu & on la laiſſera ainſi mitonner pendant au moins quatre bonnes heures. On la laiſſera huit heures dans le four. Au bout de ce temps, retirez le pot & le laiſſez refroidir. Enſuite delutez-le, & ayant toute prete la bouteille où vous voulez mettre la liqueur avec un entonnoir garni d'un linge, verſez & paſſez très-promptement votre compoſition, puis bouchez la bouteille. Le mare qui reſtera dans le linge, vous ſervira à faire encore une ſeconde liqueur, en y mettant ſeulement une pinte de vin & autant d'eau.

On prend de cette liqueur le matin à jeun une cuillerée, ſur quatre doigts de vin. Elle fortifie l'eſtomach & la poitrine & excite l'appétit ; elle procure le ſommeil quand on en prend le ſoir une demi-heure avant de ſe coucher.

Compote d'Abricots verds.

21. Il faut prendre des abricots verds, les plus frais cueillis que vous pourrez : vous les mettrez dans une

ſerviette, & ſuivant la quantité que vous en voudrez faire, vous pilerez une poignée de ſel, le plus fin que vous pourrez, que vous jetterez ſur vos abricots; vous les remuerez bien dans la ſerviette, & les aroſerez avec une cuillerée d'eau ou de vinaigre : cela leur ôtera toute la bourre, c'eſt-à-dire le duvet qui couvre leur premiere peau : enſuite vous les jetterez dans l'eau fraîche, pour les bien laver. Il ne faut pas jetter cette premiere eau : vous pouvez la laiſſer dépurer, la tirer au clair & la faire bouillir pour en tirer tout le ſel. Après les avoir bien lavés dans de l'eau fraîche, vous ferez bouillir de l'eau dans une poële, & lorſque vos abricots ſeront bien égoutés ſur un tamis, vous les jetterez dans l'eau bouillante : vous prendrez une écumoire pour les regarder de temps en temps, ayant attention qu'ils ne cuiſent point trop. Lorſqu'une épingle y entrera facilement, vous les tirerez de deſſus le feu, & les jetterez dans de l'eau fraîche avec l'écumoire. Vous prendrez enfin du ſucre clarifié; & lorſqu'il ne bouillira & qu'il ne ſera point trop cuit, vous y mettrez

les abricots, que vous ferez bouillir à petit feu : ainſi ils deviendront verds & beaux d'abord ; il faudra pourtant les laiſſer un peu repoſer, afin qu'ils jettent leur eau & qu'ils prennent le ſucre. Après qu'ils auront repoſé, vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conſervent leurs verds.

Il y a encore une autre maniere pour ôter la bourre, vous ferez une leſſive avec de la cendre de bois neuf : lorſque la cendre aura bouillie, vous jetterez vos abricots dans cette leſſive & dans ſa cendre, & les ferez bouillir juſqu'à ce qu'ils ſe débourrent & quittent même leur premiere peau, en les frottant doucement avec vos mains. Si vous ne trouvez point de bonne cendre, vous pouvez faire une leſſive avec une livre de cendre gravellée : jettez enſuite les abricots dans l'eau fraîche, & les lavez bien dans une premiere & ſeconde eau pour les nétoyer & leur ôter la peau. La premiere leſſive avec le ſel eſt meilleure & plutôt faite ; ils en verdiſſent mieux & deviennent plus beaux : pour le ſucre, il en faut mettre une livre

pour une livre d'abricot, lorſqu'on veut les garder; ſinon il ſuffit de mettre une demi-livre de ſucre pour une livre de fruits.

Thé, liqueur.

22. Prenez quatre onces de bon thé impérial, c'eſt le meilleur, à ſon défaut, prenez le thé verd, jettez cette doſe dans une chopine d'eau bouillante, retirez la caffetiere du feu, fermez-la exactement, donnez le loiſir au thé de ſe développer. Cette premiere infuſion n'étant plus que tiéde, vous aurez une forte teinture; verſez-la avec les feuilles de thé dans neuf pintes d'eau-de-vie, bouchez bien la cruche, & laiſſez le tout en infuſion pendant huit jours; ſi au bout de ce temps l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de thé agréable & tirant un peu ſur la violette, ce ſera une marque que votre thé n'eſt pas d'une excellente qualité; en ce cas prenez encore deux onces de thé, jettez-les dans un demi-ſeptier d'eau bouillante; tirez-en la teinture comme la premiere fois, & ajoûtez-la à votre infuſion que vous continuerez pendant huit autres jours,

il ſera pour lors temps de le diſtiller. Vous commencerez cette opération & vous la finirez au bain marie, en obſervant de pouſſer juſqu'au plus fort filet pendant les quatre premieres pintes qui ſortiront ; vous les cohoberez, & diminuant le degré du feu, vous continuerez la diſtillation au petit filet, juſqu'à l'occurrence de cinq pintes, vous ceſſerez alors ; faites votre ſyrop à froid en faiſant fondre cinq livres de ſucre dans cinq pintes d'eau : mettez-y vos cinq pintes d'eſprit de thé, & filtrez, ſelon l'art. La liqueur de thé eſt douce & fort agréable ; elle approche aſſez de l'eau-de-vie d'Andaille, elle en a même les propriétés, étant ainſi qu'elle, ſouveraine contre les indigeſtions ; comme elle eſt extrêmement diuretique, elle dégage les reins & appaiſe les douleurs néphrétiques.

Ratafiat de fleurs d'Orange.

23. Prenez deux livres de fleurs d'orange, épluchez-les, faites clarifier enſuite quatre livres & demi de ſucre & neuf chopines d'eau, & les faites cuire à la petite plume, après quoi,

vous jetterez dedans la fleur & leur ferez faire deux petits bouillons. Jettez le tout en ſix pintes d'eau-de-vie d'Orléans, & le laiſſez infuſer dans une cruche bien bouchée pendant huit jours, enſuite paſſez-les à la chauſſe ſans rien preſſer, & mettez-les dans la bouteille.

Pour conſerver les Raiſins.

24. Il faut avoir un baril ou tonneau parfaitement bien fait, & qui ne prenne aucun air par les jointures des douves : on fait en même temps proviſion de ſon de froment bien deſſéché au four, ou de cendres tamiſées : on en fait un lit ſuffiſamment épais au fond du vaiſſeau, ſur lequel on poſe les grappes de raiſins coupées pour le mieux, avec les précautions employées pour les autres fruits ; l'on ſe garde bien de ſerrer les grappes entr'elles, ni d'en mettre deux l'une ſur l'autre. Sur les grappes on met un nouveau lit de cendre ou de ſon ; enſuite on met un autre lit de grappes, après quoi un lit de cendres & de ſon, & toujours alternativement juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein, avec cette attention néanmoins, que l'al-

ternative doit finir par un bon lit de cendre ou de ſon. Enfoncez enſuite votre tonneau ou de boudhez, deſorte que l'air n'y puiſſe pénétrer ; c'eſt le point eſſentiel, & aſſurez-vous qu'au bout de huit ou dix mois, & au-delà d'un an, lorſque vous ouvrirez votre vaiſſeau, vous trouverez votre raiſin auſſi ſain & preſque auſſi frais que vous lui aurez mis. Pour lui faire reprendre ſa fraîcheur entiere, on coupera le bout de la branche de la grappe, & comme on fait tremper un bouquet, on la fera tremper de même, mais non dans de l'eau, c'eſt du vin qu'il faut à la place, en obſervant d'en donner du blanc au raiſin blanc, & du rouge à tous les autres raiſins.

Compote d'Abricots verds.

25. Prenez la valeur d'un litron ou environ d'abricots verds ; puis un chaudron ou une poêle à confiture, où vous mettrez de l'eau à demi ; vous y mettrez enſuite deux ou trois bonnes pellées de cendres de bois neuf ; & lorſque vous aurez fait cette leſſive, & qu'elle aura bouilli ſept ou huit bouillons, vous y jetterez les abri-

cots, que vous remuerez doucement avec l'écumoire : en les maniant, vous examinez s'ils quittent leur bourre, & sitôt qu'ils la quitteront vous les prendrez avec l'écumoire & les jetterez dans de l'eau froide ; ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, & les rejetterez à mesure dans d'autre eau claire. Vous mettrez de l'eau bouillante dans une poëlle à confiture, & y jetterez vos abricots pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire. Vous essayerez avec une épingle s'ils sont cuits & si elle y entre facilement sans trop la presser ; vous mettrez ensuite un demi-septier ou chopine de sucre clarifié, ou bien du sucre à l'équipolent, que vous ferez fondre dans une petite poële à confiture : lorsque le sucre bouillira, vous prendrez les abricots, que vous aurez fait égouter sur un tamis ou quelque autre chose, & les y jetterez : vous les ferez bouillir deux douzaines de bouillons doucement ; & lorsque vous verrez qu'ils commenceront à verdir, vous les pousserez promptement sept ou huit bouillons, & les ôterez de dessus le feu. Cela fait & après les avoir

remués & écumés, vous les laiſſerez refroidir & les ſervirez ; ou bien

Pelez les abricots & les mettez à meſure dans de l'eau fraîche, puis tous enſemble dans de l'eau tiéde, avec un peu de vinaigre, couvrez-les & faites bouillir juſqu'à ce qu'ils ayent une couleur verte ; alors ôtez-les du feu, & les laiſſez refroidir dans leur eau ; après quoi vous les tirerez & les mettrez dans de l'eau fraîche ; faites enſuite cuire du ſucre apprêté, égoutez les abricots, & les y mettez cuire à grand feu ; tirez-les lorſque le ſyrop ſera cuit à grand perlé ; ſi c'eſt pour garder, il ne faut pas que le ſucre ſoit cuit avant d'y mettre les abricots.

Cinnamomum, *liqueur.*

26. Pour faire avec la canelle une excellente liqueur à boire, & très-agréable, prenez une livre d'écorce longue, fine, caſſante, douce au gout & ſuave à l'odorat ; concaſſez bien cette doſe, & mettez la infuſer pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ; diſtillez l'infuſion au bain-marie ; comme l'huile de canelle eſt très-peſante, conſéquemment

qu'elle monte difficilement, vous diſtillerez au fort filet ; on ne riſque rien de pouſſer d'abord le feu un peu vivement. Après avoir retiré ſix pintes de liqueur, il faudra les verſer dans l'alembic par le canal deſtiné à la cohobation ; continuez pour lors la diſtillation au filet ſimple ; & ſi vous trouvez que votre eſprit ne ſoit pas aſſez impregné d'huile aromatique, vous cohoberez pour la troiſiéme fois ; faites attention cependant qu'il ne faut pas trop pouſſer le feu, parce que l'huile de canelle eſt très-ſuſceptible d'empyreume ; il ne faut pas non plus que votre eſprit ſoit trop chargé d'eſſence aromatique, l'excès donneroit à votre liqueur un goût piquant & déſagréable ; ayant retiré cinq pintes d'eſprit par la diſtillation, retirez le matras, & continuant le feu très-vivement, vous recueillerez une eau blancheâtre très odorante & très chargée d'huile eſſentielle, que vous réſerverez pour d'autres uſages ; ayant préparé votre ſyrop comme il a été dit pour la liqueur de thé & de caffé, vous le mettrez exactement avec votre eſprit de canelle, vous joindrez au

mêlange deux bons verres d'eau de roſe double, enſuite vous filtrerez. Cette liqueur a toutes les vertus de la canelle, elle fortifie en échauffant les viſceres; elle arrête la lienterie, elle appaiſe la mélancholie; mais ſurtout elle eſt merveilleuſe pour les accouchemens.

Ratafiat de Ceriſe.

27. Pour un pot d'eau-de-vie, prenez trois livres de bigarreaux noirs, qu'il faut faire cuire dans une demi-chopine de vin vieux, puis en exprimer le jus, une demi livre de framboiſes entieres, une livre de gruottes, dont il faut couper les queues, douze clous de gérofles, une branche de canelle, de l'orange confite un morceau, trois quarts de ſucre royal, placez le tout au ſoleil juſqu'au mois de Septembre.

Pour conſerver des Haricots verds & des petits-Pois, pour les manger en hyver.

28. Faites proviſion d'autant de haricots verds qu'il vous en faut pour la fourniture de votre maiſon, &

choiſiſſez-les bien tendres, c'eſt-à-dire dans le temps où il n'y a point encore de fève formée dans la coſſe; puis les ayant fait éplucher, comme ſi vous aviez deſſein de les manger le jour même, jettez-les dans un chaudron plein d'eau bouillante, pour les faire blanchir; quand ils ſeront aſſez blanchis, on les tirera de l'eau bouillante pour les jetter dans de l'eau froide, & on les mettra enſuite égouter ſur des clayes d'ozier, après quoi on les fera reſſuyer au ſoleil, juſqu'à ce qu'ils ſoient entierement ſecs. Dans les campagnes ou même dans les villes de Province, où on a la commodité d'avoir des fours, on peut y mettre des haricots après avoir tiré le pain, ils ſeront bien plutôt ſecs; mais ſi on n'a pas cette facilité, on les fera ſecher à l'air; lorſque les haricots ont acquis leur perfection, on peut les ſerrer dans une caiſſe, & les mettre dans un lieu qui ne ſoit point expoſé à l'humidité; on peut faire ſécher des pois de la même façon.

Lorſqu'on veut faire uſage des haricots ou des petits-pois ainſi ſéchés, il en faut prendre une poignée ou deux,

& les mettre tremperdans de l'eau tiéde; ils y renfleront & reprendront peu à peu la même groſſeur qu'ils avoient quand on les a cueillis, & enſuite on les fera cuire & on les accommodera comme on fait à ceux qui ſortent des jardins.

Compote d'Abricots en maturité.

29. Vous prendrez une douzaine d'abricots que vous fendrez par la moitié; vous en caſſerez les noyaux pour en avoir les amandes, que vous pilerez & tiendrez prêtes pour les jetter à la fin dans la compote; vous mettrez enſuite une demi livre de ſucre dans une poële à confiture; vous le ferez fondre, & après qu'il aura bouilli, vous y arrangerez vos moitiés d'abricots, les ferez bouillir une trentaine de bouillons & y jetterez les amandes : vous retirerez votre compote de deſſus le feu en la remuant doucement, afin d'amaſſer l'écume, que vous ôterez avec du papier. Quand les abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez ſur le feu bouillir dix ou douze bouillons; & s'il y a encore de l'écume, vous

l'ôterez & les laiſſerez refroidir avant de ſervir. Si par haſard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les paſſer à l'eau, leur donner un bouillon & les faire égouter avant de les mettre dans le ſucre. Si vous voulez les péler, il ne tiendra qu'à vous : quelquefois on les péle, & quelquefois on ne les péle pas, cela eſt à volonté. Quand ils ſont pélés, la compote eſt plus belle ; mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle ſent plus le fruit, ce qui eſt le plus agréable. Vous vous ſouviendrez encore qu'avant de les mettre dans le ſucre, il faut qu'il ſoit cuit en ſyrop, autrement tout s'en iroit en marmelade.

Huile de Cythere.

30. Mêlez cinq pintes de ſyrop & deux verres d'eau de roſe avec cinq pintes d'eſprit de canelle, comme ſi vous vouliez faire de la liqueur de canelle ; ajoutez à ce mêlange une pinte de ſcuba, dont nous donnerons plus bas la compoſition, ſix gouttes d'eſſence de cédra, ſix gouttes d'eſſence de girofle, ſix gouttes d'eſſence de citron, deux gouttes d'eſſence de ber-

gamotte ; remuez bien le mêlange, clarifiez-le au blanc d'œuf, placez-le au bain-marie pendant ſix heures ; filtrez enſuite ſelon l'art.

Les propriétés de l'huile de Cythere ſont ſupérieures à celles du cinnamomum liqueur ; comme elle agit plus vivement, l'excès en eſt plus nuiſible a la ſanté, priſe en petite doſe, elle eſt cordiale & ſtomachale, mais priſe immodérément, elle excite la ſoif & cauſe des maux de gorge.

Recette pour l'Hydromel de Metz.

31. Prenez treize pots d'eau de riviere ou de fontaine, mettez-les dans une chaudiere qui contienne environ le double, prenez avec une baguette la hauteur des treize pots d'eau & faites-y un cran à cette hauteur. Jettez-y enſuite deux autres pots d'eau & quatre pots de miel, faites cuire le tout enſemble dans votre chaudiere, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à la hauteur du cran. Vous aurez grand ſoin de bien écumer votre eau tant qu'elle cuira, & quand elle n'écumera plus, vous y jetterez de temps en temps une demi-chopine d'eau chaque fois

pour la mieux faire écumer. Ladite eau étant bien écumée & toujours réduite à la hauteur susdite, vous la retirerez de dessus le feu, & vous la mettrez toute bouillante dans un baril bien chaudé & bien rincé, dans lequel vous aurez jetté ou environ un demi-verre de bonne eau-de-vie d'Orléans pour ôter tout goût d'eau & de bois, vous exposerez votre baril au soleil pendant un mois ou cinq semaines, & vous le remplirez tous les matins pendant ledit temps.

Nota. 1°. Il ne faut prendre qu'un baril de dix pots pour mettre cette composition, pour avoir de reste les trois autres pots pour le remplir.

Nota. 2°. A l'endroit du bondon du baril mettez une petite plaque de fer blanc percée à jour, que vous attachez avec quatre broquettes. Votre baril ayant été ainsi reposé pendant un mois ou cinq semaines au soleil, vous le mettrez à la cave & vous en ôterez la plaque pour y substituer le bondon; si vous avez de la liqueur de reste, vous aurez grand soin de le remplir chaque quinze jours dans la cave. A la pleine lune de Mars vous tirerez

cette liqueur au clair & la mettrez en bouteille ; plus elle eſt vieille, meilleure elle eſt.

Recette pour faire le Ratafiat de Noix.

32. Il faut que les noix qu'on veut y employer ſoient bien choiſies, qu'elles ne ſoient ni trop vertes ni trop avancées ; c'eſt-à-dire, que le cerneau ſoit formé en-dedans & bon à manger; mais que le bois de la coque ne ſoit pas trop dur. On doit les cueillir à l'arbre, & non les abattre avec la perche, en obſervant ſur-tout que ce ſoit par un temps ſec, & qu'elles n'aient aucune tache.

Vous prenez enſuite ces noix que vous eſſuyez avec un linge blanc de leſſive. Vous en ôtez ſeulement les queues qui ſont reſtées, & vous jettez les noix telles qu'elles ont été cueillies à l'arbre avec leur écorce verte dans un mortier bien propre, où vous les concaſſez avec le pilon, juſqu'à ce que le tout faſſe une eſpece de pâte. Vous mettez cette pâte dans une cruche de grais avec la quantité d'eau-de-vie néceſſaire, qui eſt communément une pinte par chaque dixaine

de noix. Choiſiſſez toujours pour cela la meilleure eau-de-vie de Coignac. Vous bouchez bien la cruche avec un linge blanc en pluſieurs doubles & du parchemin par-deſſus, & vous laiſſez infuſer le tout enſemble pendant l'eſpace de deux mois ſans y toucher.

Au bout de ce temps, vous paſſerez tout ce qui eſt dans votre cruche par un linge blanc de leſſive juſqu'à trois fois de ſuite, en changeant de linge à chaque fois. Cela fait, vous meſurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de ſucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le ſucre dans la même cruche, après l'avoir bien fait laver & nettoyer. Vous boucherez cette cruche comme la premiere fois, & vous laiſſerez encore infuſer le tout pendant un mois. Enfin vous paſſerez de nouveau cette liqueur à la chauſſe d'Hypocrate, & étant alors bien faite & bien clarifiée, vous la mettrez dans des bouteilles propres & bouchées avec ſoin pour la conſerver & vous en ſervir au beſoin. Comme ce ratafiat n'a pas de lui-même une couleur bien flatteuſe à la vue, on peut lui en donner en jettant avec

les noix des fleurs de coquelicot, à raiſon d'une bonne poignée par chaque dixaine de noix ou chaque pinte d'eau-de-vie.

Compotes d'Abricots grillés.

33. Vous prendrez des abricots telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller ſur un rechaud de feu bien allumé; vous les pélerez avec le doigt le plus proprement que vous pourrez, & les mettrez dans une terrine. Vous y jetterez une bonne poignée ou deux de ſucre en poudre, avec un demi-verre d'eau; les remuerez bien ſur le feu, & leur donnerez quatre ou cinq bouillons, afin que le ſucre ſe fonde. Enſuite vous les retirerez de deſſus le feu; les laiſſerez refroidir, & lorſque vous voudrez les ſervir, vous les arroſerez d'un peu de jus de citron ou d'orange.

Citronelle, liqueur.

34. Choiſiſſez trente citrons les plus frais, & ceux qui auront été les moins maniés ſont les meilleurs, vous couperez l'écorce de vos citrons en lames fines & déliées, y laiſſant le moins de

blanc qu'il ſera poſſible ; vous les mettrez en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie, vous ajouterez l'écorce de quatre oranges, une poignée de coriandre concaſſée & quatre cloux de girofle, l'infuſion ſera de trois ſemaines ou un mois, après quoi vous diſtillerez au filet très-délié, & vous ne cohoberez point, parce que dès la premiere opération votre eſprit ſera imprégné de l'eſſence aromatique ; ayant retiré environ cinq pintes par la diſtillation, vous les mêlerez à une égale quantité de ſirop ; la compoſition vous donnera pour l'ordinaire un mêlange laiteux. Pour le rendre très-limpide, faites uſage du blanc d'œuf, enſuite filtrez ſuivant l'art.

La citronelle liqueur tient des propriétés de l'huile de citron & de l'eſprit de vin proprement dit, par conſéquent elle eſt bonne contre les influences d'un air contagieux.

Cervelats excellens.

35. Prenez douze onces de viande de porc, qu'il faut hacher & en ôter les peaux & les nerfs ; en les hachant on l'arroſera de vin rouge, deux livres

vres de lard frais coupé en facon de petits dez que l'on mêlera avec la viande lorſqu'elle ſera hachée, dix gros de poivre blanc bien concaſſé, un gros & demi de cloux de geroſle, un gros de fleurs de muſcade, un gros de baſilic ſec, un gros de thim, un demi-gros de ſariette, dix onces de ſel, une once de ſalpêtre, le tout bien pilé & réduit en poudre, des échalottes coupées menues à diſcrétion, un peu d'écorce d'orange rappée, mêlez bien le tout enſemble & l'arroſez de vin rouge; il en faut une pinte y compris celui que l'on met en hachant la viande. On laiſſe le tout pendant vingt-quatre heures avant de remplir les boyaux; on prend ceux que l'on nomme fuſeaux pour les remplir enſuite, étant pleins on les pend dans la cheminée, on les laiſſe ſécher pendant huit à dix jours, enſuite on les range dans un pot & l'on y verſe du ſaindoux fondu; il en faut un bon pouce au-deſſus du cervelat pour les bien conſerver.

Méthode pour faire sécher & conserver les Pêches.

36. Vous fendez les pêches par le milieu & vous en ôtez le noyau : vous les pelez ensuite & vous les mettez sur un plat, où vous les applatissez un peu avec la main ou avec une petite palette de bois. Vous les laissez sur le plat pendant environ douze heures depuis le soir jusqu'au matin. Elles y jetteront un sirop, qu'on ramassera avec soin dans un vase particulier & qu'on assaisonnera avec sucre. Une demi-livre suffit pour chaque livre de sirop avec une chopine d'eau-de-vie, un peu de canelle & de cloux de gérofle, le tout infusé ensemble sur des cendres chaudes pendant dix à douze heures.

Vous arrangerez vos pêches au sortir du plat sur des clayes propres, & vous les mettrez ainsi dans un four, dont la chaleur soit bien douce : pour cet effet on ne chauffe le four qu'avec du sarment de vigne. Quand vous les y aurez laissé un certain temps, vous les retirez & vous les trempez l'une après l'autre dans le sirop qui leur a

été préparé. Vous les remettez enſuite ſur des clayes, toujours bien arrangées & ſans qu'elles ſe touchent entre elles, vous les renfournez de nouveau avec la même chaleur douce. Après quelque temps vous les retirez pour les tremper encore dans le ſirop. Vous faites la même choſe à pluſieurs repriſes, juſqu'à ce que les pêches paroiſſent ſuffiſamment ſéches. Ordinairement cette opération ſe réitere trois fois & demande une attention bien exacte.

Vous connoiſſez que les pêches ſont au degré de ſéchereſſe qui leur convient, lorſqu'elles ont une couleur de brun incarnat, lorſque leur chair eſt ferme, tranſparente & reluiſante par le vernis que le ſirop y aura fait. Vous ſerrez alors les pêches dans des boëtes de ſapin propres & garnies de papier blanc & en les tenant dans un lieu ſec, vous les conſerverez pendant un temps conſidérable.

Confitures d'Abricots verds.

37. Ce ſont les premiers fruits qui ſe confiſent ; on les prend tendres avant que le bois des noyaux com-

mence à ſe durcir. On les everdume dans l'eau claire, y mettant un peu bon tartre pour détacher la bourre qui eſt deſſus; on les eſſuye enſuite chacune à part, pour ôter cette bourre, & on les confit, mettant ſeulement livre pour livre de ſucre & de fruit.

Cedras liqueur & Parfait-amour.

38. La liqueur de cedras ſe prépare, ſe diſtille & ſe compoſe de la même maniere que la liqueur citronelle, à la réſerve que le cedras qui eſt une eſpece de citron étant plus gros & plus aromatique, il en faut employer une moindre quantité pour neuf pintes d'eau-de-vie, ſept gros cedras ſuffiſent; on n'ajoute ni coriandre ni géroſle ni orange, mais en place très-peu de canelle, environ une demi-once ſur neuf pintes d'infuſion. On teint le cedras en couleur rouge de pourpre. Le cédras mis en couleur de cette ſorte, change de nom, on lui donne celui de Parfait-amour. Pour teindre cette liqueur en beau rouge, prenez pour huit pintes quatre gros de cochenille & un demi-gros d'alun; pilez les drogues dans un mortier de marbre,

juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en poudre impalpable, verſez ſur cette poudre un demi-ſeptier d'eau bouillante, remuez bien votre mêlange avec le pilon pour aider à la teinture de ſe détacher; quand le tout commencera à refroidir, verſez la teinture dans vos liqueurs.

Méthode pour faire du pain avec des pommes de terre.

39. Elle conſiſte à réduire ces pommes en une eſpece de bouillie, cela ſe fait par le moyen d'un moulin, cette machine eſt une eſpece de varlope renverſée, portée ſur quatre pieds, telle que celles des Tonnelliers, qu'ils appellent *Colombe*; le fût a ſix pouces de largeur ſur trois à quatre pieds de longueur, & trois à quatre pouces d'épaiſſeur: le fer doit avoir quatre pouces dix lignes de largeur, placé comme tous les fers de varlope ordinaire, mais un peu moins incliné; il laiſſe neuf lignes de bois de chaque côté; la lumiere, c'eſt-à-dire, l'eſpace vuide entre le fer & le bois ne doit avoir que deux à trois lignes.

Sur cette varlope on met une eſpece

de petit coffre ſans fonds de la même largeur que le fer, de quinze à ſeize pouces de longueur & de huit à neuf pouces de hauteur. Les planches d'aſſemblage de ce petit coffre ne doivent avoir que huit lignes d'épaiſſeur; c'eſt-à-dire, un peu moins que le plein du fût de chaque côté du fer, ſur chaque côté long de ce coffre eſt cloué extérieurement une planche qui deborde en-deſſus de douze à quinze lignes. Ces planches ſervent à embraſſer la colombe & à aſſurer ainſi la direction du coffre lorſqu'on le met en mouvement, & pour la mieux aſſurer encore il eſt bon d'attacher vers le milieu de ces planches dans toute leur longueur une petite tringle de quatre à cinq lignes de largeur & de même groſſeur; cette tringle engagée, mais librement dans une rainure de pareille largeur & profondeur, pratiquée dans le fût de chaque côté, tient toujours le coffre fixé ſur la colombe & l'empêche de ſe déranger en travaillant. Un bout de cette colombe forme une ſellette ſur laquelle le travailleur s'aſſoit comme à cheval, ce qui rend l'opération plus commode, & ſert

encore à mieux assurer la position de cette sellette. On remplit à peu-près aux trois quarts le coffre de pommes de terre que l'on a pellées auparavant, & on les couvre d'une planche un peu pesante & moins grande en tout sens que l'intérieure du coffre. Pour donner le poids nécessaire à cette planche, on la surcharge de plomb ; elle doit être percée de plusieurs troux, pour laisser passage à l'eau que l'on verse de temps en temps sur les pommes pendant l'opération pour la faciliter.

Au moyen de deux chevilles, ou mains placées de chaque côté du coffre, on l'agite en poussant bien avant & retirant à soi. La planche qui pese sur les pommes contenues dans le coffre, les assujettit au fer, & ce qui s'en trouve grugé à chaque coup de main, tombe par la lumiere en bouillie fine que reçoit un vase placé dessous.

La planche baisse à mesure que le volume de pommes diminue, & l'on n'attend pas qu'il n'en reste plus dans le coffre pour le remplir, ce que l'on fait successivement jusqu'à ce que l'on ait préparée la quantité dont on a be-

ſoin. Il n'eſt pas néceſſaire de faire cuire les pommes ; étant rapées toutes crues, le pain n'en eſt pas moins bon, la bouillie faite avec les pommes de terre fraiches s'incorpore même mieux avec la farine de froment ; on y joint telle quantité que l'on veut de cette farine. Avec un tiers de farine & deux tiers de pommes de terre on fait un pain très-mangeable ; à parties égales le pain eſt bon, & ſi on met deux tiers de farines ſur un tiers de pommes, le pain eſt tel qu'il eſt difficile de s'appercevoir qu'il n'eſt pas de pur froment. Ce mêlange fait, on paîtrit avec du levain ordinaire & en même quantité que l'on a coutume d'en mettre. Il faut peu d'eau, puiſque cette bouillie en contient preſqu'autant qu'il eſt néceſſaire. Cette pâte léve très-bien ; on en fait des pains plus ou moins grands que l'on met cuire au four à l'ordinaire, obſervant de ne le pas tant chauffer. Un trop grand degré de chaleur brûleroit ce pain, ou tout au moins le rendroit noir à l'extérieur, quoique l'intérieur n'en fût pas moins bon.

Maniere de faire le Ratafiat de Ceriſes à la Provençale.

40. Choiſiſſez les meilleures ceriſes que vous pourrez trouver, les groſſes ceriſes à courte queue, connues ſous le nom de ceriſes à la Montmorency ſont les plus eſtimées ; vous aurez ſoin de leur ôter la queue, en prenant bien garde de les froiſſer, quand vos ceriſes ſeront ainſi préparées, vous en mettrez le poids d'une livre dans du vin rouge, meſure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laiſſerez infuſer ces ceriſes dans le vin pendant l'eſpace de trois ſemaines dans une cruche ou une bouteille bien bouchée exactement, que vous expoſerez pendant ce temps au plus grand ſoleil, & que vous retirerez pendant les nuits. Après ce temps vous ſéparerez les ceriſes du vin & vous les écraſerez, en les preſſant dans un linge, pour en exprimer tout le jus ; vous mêlerez enſuite le jus avec la premiere liqueur ou le vin, vous meſurerez le tout enſemble, & vous y joindrez le tiers d'eau-de-vie ;

c'eſt-à-dire, chopine ſur trois chopines de vin & de jus, avec demi-livre de ſucre par pinte. Vous expoſerez de nouveau tout ce mêlange au ſoleil le plus chaud pendant le même temps de trois ſemaines, ayant ſoin de ne laiſſer jamais les bouteilles paſſer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne ſera pas néceſſaire de remuer la bouteille tous les jours, comme font quelques-uns; mais après ce temps expiré, on paſſera le tout à la chauſſe d'Hypocrate, ou au travers d'un ſachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en pluſieurs doubles. Le ratafiat ſe trouvera parfaitement clarifié, & pour le conſerver, on le mettra dans des bouteilles bien bouchées qu'on gardera à la cave, juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage.

Il y en a qui concaſſent les noyaux des ceriſes, lorſqu'on les écraſe pour en exprimer le jus, & qui en retirent les amandes qu'ils mettent dans la liqueur : d'autres y mettent auſſi le bois de ces noyaux, après l'avoir un peu pilée. Le ratafiat de ceriſes eſt très-ſtomachal & préférable à beaucoup

d'autres pour les perſonnes qui ſont attaquées de maux d'eſtomach. On n'en prend qu'un demi-verre à la fois.

Confitures d'Abricots, qui ne ſoient ni trop mûrs ni trop verds.

41. Si vous les voulez faire entiers, il faut pouſſer le noyau avec un couteau, en faiſant une petite entaille à la pointe de l'abricot. Quand vous en aurez quatre livres préparées de cette maniere, vous les ferez blanchir à l'eau bouillante, prenant garde qu'ils ne s'ouvrent dans l'eau : levez-les promptement avec une écumoire, & les mettez bien égouter ſur un tamis ; prenez quatre livres de ſucre clarifié, que vous ferez cuire à la plume : vous y mettrez les abricots tout doucement l'un après l'autre, puis vous les mettrez ſur le feu, & leur donnerez deux ou trois bouillons ſeulement : après quoi vous les retirerez de deſſus le feu, & les laiſſerez refroidir. Ils jetteront ainſi leur humidité & leur eau, & prendront ſucre : vous égouterez enſuite le ſucre & le ferez rebouillir; quand il aura bouilli ſept à huit bouillons, vous

y remettrez les abricots, auxquels vous donnerez encore cinq ou ſix bouillons, & les laiſſerez repoſer deux à trois heures, ou, ſi vous voulez, juſqu'au lendemain. Vous les remettrez ſur le feu, les acheverez, & les garderez liquides avec leur ſyrop dans des pots.

Si vous voulez les faire ſecs, qui eſt ce qu'on appelle à demi-ſucre, vous les dreſſerez ſur des ardoiſes; après que vous les aurez fait égouter, & qu'ils ſeront dreſſez, vous les ſoupoudrerez de ſucre au travers d'une toile de ſoye, & les mettrez à l'étuve. Lorſqu'ils ſeront ſecs de ce côté là, vous les retournerez & les arrangerez ſur un tamis ou clayon, & les ſaupoudrerez de même : lorſqu'ils ſeront tout à fait ſecs & froids, vous pourrez les mettre dans des boîtes avec du papier gris; & au bout de quelques temps, s'ils deviennent humides, il ne faut que changer le papier : ſi vous voulez les faire par moitié, & les mettre en oreille, vous pouvez faire de même.

Huile de Jupiter.

42. Prenez trois pintes d'eſprit in-

pregné d'huile eſſentielle de citron, même doſe d'eſprit de citron ; mêlez les eſprits dans un ample vaiſſeau ; ajoûtez à ce mêlange égale quantité de ſyrop un peu plus chargé de ſucre qu'à l'ordinaire ; plus deux bouteilles de ſcuba, quatre gouttes d'eſſence de bergamotte, deux gouttes d'eſſence de muſcade, deux gouttes d'eſprit d'ambre ; remuez bien le tout, le mêlange deviendra trouble ; pour le clarifier, prenez deux blancs d'œuf, battez les bien dans une bouteille avec une chopine de votre liqueur ; verſez le tout dans un grand vaiſſeau : remuez encore, placez votre vaiſſeau bien bouché au bain-marie, pendant ſix heures, laiſſez éteindre le feu & refroidir le tout, filtrez. Cette huile de Jupiter eſt une eſpéce d'élixir très-cordial, très-agréable & très-efficace dans toutes les maladies froides de l'eſtomach ; il fortifie les parties nobles ; il aide à la digeſtion, & il augmente la chaleur naturelle.

Pain de ſemences d'avoine.

43. Il faut recueillir la graine d'a-

voine dans ſa juſte maturité, on la lave & on l'agite pluſieurs fois dans des baquets pleins d'eau, avant de la mettre au moulin, on la fait moudre légerement, crainte de la trop écraſer; on en blûte la farine comme il faut, ni trop, ni trop peu, on verſe deſſus de l'eau bouillante quand on la veut pétrir; enfin on en fait cuire à propos.

Maniere de faire du Ratafiat d'œillet, à la Provençale.

44. Pour faire le ratafiat d'œillet, on prend ordinairement des petits œillets jaſpés, ou panſés de différentes couleurs, parce qu'ils ont plus de parfum que les autres: on les épluche bien, c'eſt-à-dire qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs, & leurs priſtiles qui ſont les ſeules parties qu'on doit employer: on hache bien ces parties, en les coupant auſſi menues qu'il eſt poſſible; on en peſe enſuite la totalité, & ſur chaque livre peſant, on met une pinte d'eau-de-vie, la plus excellente eſt toujours la meilleure pour ces ſortes de liqueurs: on laiſſera infuſer le tout enſemble pendant quin-

ze ou vingt jours, à la grande ardeur du ſoleil; & ſuivant que la ſaiſon ſera plus ou moins chaude, on donnera à cette infuſion plus ou moins de temps, de maniere que la fermentation puiſſe détacher des œillets, les parties ſpiritueuſes, & les incorporer avec l'eau-de-vie. Quand cette infuſion ſera faite, on paſſera la liqueur au tamis d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chauſſe; on preſſera bien en même temps les œillets avec les mains, pour en exprimer tout le jus que l'on pourra, & on laiſſera repoſer cette liqueur pendant trois ou quatre jours avant de la changer de vaſe, on y mêlera enſuite un peu de fleur de ſaffran, ſeulement autant & à proportion qu'on voudra colorer la liqueur: on ajoûtera encore à la compoſition un tiers de jus de framboiſes & une demi livre de ſucre par chaque pinte meſure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuſer au ſoleil le plus ardent, pendant le même eſpace de temps, pour que la liqueur ſoit bien mixtionnée: on la tirera enſuite au clair, comme ci-deſſus, en la faiſant paſſer de nouveau par la chauſſe

ou à travers un linge quadruple ; après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées pour la conſerver & en boire quand on le jugera à propos.

Les propriétés de ce ratafiat ſont de fortifier l'eſtomach, d'en appaiſer les douleurs & les coliques, de prévenir ou même d'arrêter les inflammations des entrailles ; il purifie auſſi le ſang : mais il faut avoir attention de n'en uſer que ſobrement.

Marmelade d'Abricots.

45. Il faut prendre des abricots bien mûrs, en ôter les durillons, les taches & les pourritures, & les couper par morceaux dans une poële à confiture ; peſez votre poële avant d'y mettre la marmelade, que l'on ſuppoſe ici être de quatre livres de fruits ; vous les deſſécherez & réduirez à deux livres, puis vous prendrez deux livres de ſucre en poudre, après que vous aurez tiré la poële de deſſus le feu, & que vous l'aurez peſé pour voir ſi elle eſt à réduction ; pour lors vous y jetterez vos deux livres de ſucre, remuerez bien avec la ſpatule, &

les remettrez ſur le feu, afin que le ſucre fonde & s'incorpore mieux, pendant quelques minutes; vous les mettrez enſuite dans des pots, vous pourrez en dreſſer en pâte ſur des ardoiſes, ou dans des moules de fer blanc.

Fine Orange, liqueur.

46. Pilez légerement dans un mortier de marbre, cinq livres de fleurs d'orange ſans être épluchées; ayez ſoin de les faire cueillir par un temps ſerain & un peu avant le lever du ſoleil, elles ſont plus odorantes alors; pilez de même vingt petites oranges vertes, de la groſſeur du pouce, même au-deſſous; mettez le tout en infuſion dans neuf pintes de bonne eau-de-vie; ajoûtez une pinte d'eau de fleurs d'oranges double, & deux pintes d'eau commune de fontaine ou de riviere: faites durer l'infuſion pendant un mois au fort du ſoleil; diſtillez enſuite au feu ouvert, en commençant par une chaleur bien douce, augmentez-le par degrés juſqu'au filet médiocre; entretenez votre feu dans ce degré; ayant retiré ſix pintes,

verſez le premier produit dans la cucurbite, pour cohober : continuez l'opération. Quand vous aurez extrait environ cinq pintes, & que vous appercevrez quelque blancheur dans le récipient, il ſera temps d'arrêter la diſtillation : commencez pour lors votre compoſition, en faiſant fondre environ cinq livres de ſucre fin, dans cinq pintes d'eau de fontaine ; mêlez vos eſprits à ce ſyrop, quelquefois ce mélange devient laiteux, d'autre fois louche, le plus ſouvent il reſte clair, dans les premiers cas clarifiez-le par le moyen du blanc d'œuf. Cette liqueur eſt cordiale, hiſterique, cephatique & vermifuge.

Maniere dont on peut faire la ſoupe au riz pour vingt-cinq perſonnes.

47. Il faut ſe pourvoir d'un chaudron aſſez grand pour contenir vingt pintes d'eau, meſure de Paris ; s'il eſt plus grand, il en ſera plus commode : on mettra dans ce chaudron quatre pintes & demi d'eau auſſi meſure de Paris ; quand elle ſera chaude, on y jettera trois livres de riz, bien lavé auparavant avec de l'eau chaude. Le

iz étant ſur le feu, l'on aura attention
le le faire cuire bien lentement, & de
e remuer ſans ceſſe afin qu'il ne s'at-
ache pas au fond : à proportion que
e riz augmentera de volume & qu'il
'épaiſſira, on y verra ſucceſſivement
ne pinte & demi d'eau chaude, qui
era bien-tôt abſorbée, le riz conti-
uant à ſe gonfler ; il faut environ une
ivre pour cette premiere opération,
près quoi on humectera le riz & on
ui fera encore abſorber ſucceſſive-
nent quatorze pintes d'eau ; ce qui
era en tout environ vingt pintes,
u'on verſera peu à peu & par inter-
alles, de peur de noyer le riz : cela
ait on laiſſera le riz ſur le feu pendant
leux autres heures, & on l'y fera cuire
entement & à petit feu, en le re-
nuant continuellement, ſans quoi il
'attacheroit au fond du chaudron.
Le riz bien cuit, on y mettra une de-
ni livre de beurre ou de ſaindoux,
ou à leur défaut deux livres de lard
oupé par morceaux avec ſix onces
le ſel & deux gros de poivre noir en
oudre, en obſervant de remuer le
out enſemble pendant une demi-
eure.

Au lieu de beurre on peut mettre du lait, la quantité de trois pintes suffit pour la chaudronnée ; mais il faut prendre garde que le lait ne soit vieux, car il s'aigriroit à la cuisson : on ôtera ensuite le chaudron de dessus le feu, pour y mettre aussitôt, mais peu à peu, six livres de pain blanc ou bis, qu'on coupera en soupes très-minces, & on mélera le pain & le riz de maniere qu'il aille au fond pour s'imbiber & faire corps ensemble. Si l'on se sert de lait, au lieu de beurre, il faut quelques pintes d'eau de moins dans la préparation du riz, autrement il seroit trop clair ; on y mettra aussi du pain blanc, parce que le pain bis feroit aigrir le lait.

La distribution doit être faite sur le champ pour trouver les vingt-cinq portions : chaque portion sera de deux cuillerées, qui contiendront chacune la valeur d'un demi-septier, ou quart de pinte mesure de Paris ; pour les enfans de neuf ans & au-dessous, une de ces cuillerées fera une portion considérable.

En distribuant les soupes chaudes, on aura soin de remuer le riz avec la

:uillere à pot, & de prendre au fond lu chaudron, pour que la diſtribution e faſſe également, tant au riz qu'au ›ain.

Maniere de faire une bonne crême au Chocolat.

48. La veille du jour que vous voulrez ſervir votre crême, découpez ſix ablettes de chocolat d'une once chaune, que vous ferez fondre dans un ›on gobelet d'eau juſqu'au lendemain natin : prenez alors trois demi-ſepiers de lait, que vous ferez bouillir, nſuite vous en ôterez un poiſſon, dans equel vous delayerez une cuillerée de ne farine ; mettez le chocolat dans e reſte du lait bouilli : remuez le tout nſemble ſur le feu, ajoûtez-y le poiſon de lait dans lequel la farine a été éliée, & continuant à faire bouillir e mêlange juſqu'à conſiſtance ſuffiınte ; faites enſuite fondre au caraıel un quarteron de ſucre que vous ıêlerez dans la crême, pour lui doner du goût & de la couleur. Il ne s'aira plus que de dreſſer la crême ſur le lat dans lequel vous voudrez la ſerir ; ſi vous voulez une crême plus ou

moins copieuſe, augmentez ou diminuez à proportion la doſe du chocolat, du lait, du ſucre, &c.

Tablettes de jus de viandes faciles à tranſporter, & qu'on peut conſerver pendant un an & plus.

49. Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier ou une partie ſeulement, ſelon ſa grandeur, deux moutons, deux douzaines de vieilles poules & de vieux coqs, ou une douzaine de vieux dindons plumés, vuidés & aroſés : après que toutes les viandes auront été bien dégraiſſées, que vous aurez fait échauder & nettoyer ſéparément les pieds de veaux & de moutons, jettez le tout dans une grande chaudiere de teinturier ; ajoutez-y la décoction de douze ou quatorze livres de rapure de corne de cerf, que vous aurez fait bouillir ſéparément, & que vous aurez paſſée toute chaude par la preſſe : puis verſez ſur le tout la quantité de quatre ſeaux de fontaine ; fermez & couvrez exactement la chaudiere de ſon couvercle dont vous luterez les bords avec de la pâte : chargez-la d'un poids

de cinquante à ſoixante livres ; faites bouillir les viandes à un feu doux & égal, ſans les écumer pendant ſix heures & plus même s'il eſt néceſſaire, c'eſt-à dire juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment cuites, ce qui ſe connoîtra quand les os ſe détacheront aiſément, pour lors vous en ôterez les plus gros, puis laiſſant toujours la chaudiere ſur le feu, pour entretenir les viandes dans une très-forte chaleur ; vous les en retirerez auſſi promptement que vous pourrez, vous les hacherez dans l'inſtant même, & les mettrez immédiatement après dans une grande preſſe garnie de plaques de fer chaudes, pour en tirer tout le jus. Dès que cette opération ſera faite, vous joindrez les extractions avec le bouillon chaud qui ſera reſté dans la chaudiere : vous paſſerez au plus vîte le tout enſemble par un gros tamis de crin, pour en ſéparer tout ce qu'il y auroit de groſſier : enſuite vous laiſſerez réfroidir le tout & vous en ôterez la graiſſe ; aſſaiſonnez le bouillon dégraiſſé avec une médiocre quantité de ſel, de poivre blanc & de cloux de géroſle en poudre ; faites le

chauffer encore en le remuant ſans ceſſe avec une cuillere de bois, juſqu'à ce qu'étant verſé ſur une aſſiette à froid, il ſe réduiſe en une gélée forte qui deviendra de couleur brune.

Otez le tout du feu ; laiſſez le refroidir à demi & le verſez dans des vaiſſeaux de terre verniſſés, dont la profondeur n'excedera point celle de trois pouces. Sitôt que cette extraction ſera tout à fait refroidie, vous la mettrez ſécher, ſoit dans l'étuve, ſoit dans le four, après néanmoins que le pain en aura été tiré; prenant garde ſur-tout qu'elle ne s'y rotiſſe & ne brûle. Elle doit y devenir auſſi dure que la colle forte ; enſorte qu'elle puiſſe ſe rompre aiſément & ſous la main, pour en former des tablettes du poids d'une ou de deux onces : on les gardera pour s'en ſervir au beſoin dans des bouteilles de verre, dans des boîtes ou des barils bien fermés & mis dans un lieu ſec & frais. Elles ſont de bon goût étant fondues, & peuvent ſervir également à faire des bouillons ordinaires & des potages mitonnés. La maniere de ſe ſervir de ces tablettes, lorſqu'on a beſoin d'un bouillon,

eſt d'en faire fondre dans une chopine d'eau, depuis une once juſqu'à deux onces, ſelon que l'on veut le bouillon plus ou moins fort. Dans les maladies on en fera prendre de trois heures ou de quatre heures en quatre heures ; l'uſage qu'on en fera doit être réglé ſur celui qui ſe fait ordinairement des bouillons compoſés avec des viandes fraîches.

Méthode pour conſerver le lard.

50. Après que le lard a été quinze jours dans le ſel, il faut avoir une caiſſe où il puiſſe en entrer trois piéces; on mettra du foin au fond. On envéloppera chaque piéce de lard dans du foin, & on en mettra une couche entre deux : cela l'empêchera de ſe rancer, & on le trouve au bout d'un an auſſi frais que le 1er. jour : il faut ſeulement avoir ſoin de le garantir des rats & des autres inſectes qui peuvent ſe couler dans la boîte.

Maniere de faire le Ratafiat de pêche à la Provençale.

51. Pour avoir de bons ratafiats de pêche, il faut prendre des pêches qui

ne ſoient ni trop mûres, ni trop vertes, mais cependant des plus belles, & de la meilleure eſpéce que l'on pourra trouver : vous les pelerez d'abord, & vous ferez enſuite infuſer dans l'eau-de vie le fruit dépouillé de ſa peau. Choiſiſſez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité : on y fera infuſer de même les pelures, mais dans un vaiſſeau ſéparé : on donnera à ces infuſions quinze ou vingt jours d'expoſition au grand ſoleil, pour que la chaleur puiſſe digerer & mêlanger enſemble les parties ſpiritueuſes. Lorſqu'au bout de ce temps ou environ, on s'appercevra que l'infuſion ſera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur, pour en nettoyer les noyaux : on caſſera ces noyaux pour en avoir les amandes qu'on pelera & qu'on mettra encore infuſer dans la liqueur des pêches, pendant cinq à ſix jours ſeulement : on ne touchera point à la liqueur des pelures, que quand l'infuſion de la liqueur des pêches avec les amandes ſera faite : alors on mêlera les deux liqueurs enſemble, celle des pelures & celle du fruit : on remuera le

tout, pour que ces liqueurs s'incorporent bien : on mettra une demi-livre de ſucre par pinte de liqueur, comme on aura mis auſſi une livre de fruits ou de pelures par pinte d'eau-de-vie meſure de Paris : on laiſſera infuſer encore le tout enſemble pendant cinq à ſix jours ; on paſſera cette liqueur à travers un linge bien blanc une fois ſeulement : on la mettra enſuite dans des bouteilles bien bouchées pour s'en ſervir quand on voudra.

Il y a des perſonnes qui font infuſer dans la liqueur où ſont les pelures, & non dans celle où ſont les pêches : les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme nous avons dit, quinze ou vingt jours après qne les liqueurs ont été expoſées au ſoleil. Quand les amandes & pelures ont été ſuffiſamment infuſées enſemble pendant cinq à ſix jours, on paſſe la liqueur au travers d'un linge blanc, on en exprime tout le jus du mare, & on mêle cette liqueur avec celle des pêches ; alors on y joint le ſucre dans la même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, & on mêlange bien

le tout qu'on laiſſe infuſer enſemble durant quelque jours, avant d'en remplir ſes bouteilles & de les ſervir, ce qui donne une liqueur excellente à boire, & un fruit très-agréable à manger, qui ſe conſerve fort bien dans ſa liqueur. Ce ratafiat eſt ſpécifique pour les maladies du poulmon, il ôre la mauvaiſe odeur de l'haleine & de la bouche, & eſt très-bon pour les perſonnes bilieuſes.

Maniere de faire du Vinaigre de Sureau.

52. Choiſiſſez le meilleur & le plus fort vinaigre, dont vous remplirez une bouteille, ou une petite cruche : vous y mettrez infuſer de la fleur de ſureau : ſi vous pouvez avoir de cette fleur fraîchement cuiellie de deſſus l'arbre, le vinaigre en ſera d'un goût bien plus délicat, parce que le parfum de cette fleur ne s'étant point encore diſſipé dans l'air, ſe communiquera en plus grande quantité à la liqueur, & lui donnera une odeur des plus agréables : vous épluchérez cette fleur avec attention, feuille par feuille, & ſans y laiſſer la moindre partie de ſa queue,

qui donneroit de l'âcreté. Après avoir mis les feuilles dans la cruche, vous expoſerez cette cruche bien bouchée à la grande ardeur du ſoleil pendant trois ou quatre ſemaines, & vous vous ſervirez enſuite de ce vinaigre, en le prenant à meſure dans la cruche même. On fait auſſi un vinaigre dont le goût eſt très-bon, avec la fleur de vigne ſauvage, de la même maniere qu'avec le ſureau.

Maniere de faire les fromages, façon de Brie.

53. Auſſitôt que l'on a trait les vaches, on paſſe leur lait encore chaud au travers d'un linge, & l'on y verſe toute la crême de la traite du ſoir précédent, que l'on leve au même inſtant ſur ſon lait repoſé de la nuit : de cette ſorte le lait nouveau ſe trouve riche de deux crêmes. On a eu ſoin de ſe précautionner en même temps d'eau chaude : on en jette dans le lait ſeulement autant qu'il en faut pour lui communiquer une chaleur douce, & on le bat continuellement avec une grande taſſe, juſqu'à ce qu'il ſoit à peine tiéde : alors la

crême eſt ſuffiſamment échauffée, & le lait eſt en état de recevoir la preſſure : ſi elle eſt bien faite, une cuillerée ſuffit pour douze pintes, à raiſon de quoi huit cuillerées ſeroient à peu près la meſure néceſſaire pour faire cailler cent pintes d'auſſi bon lait, que celui qu'il faut pour les fins fromages.

Cette preſſure ne doit jamais être miſe à nud dans le lait, il faut l'enfermer dans un linge fin & la délayer ainſi enveloppée dans le lait : cette précaution eſt d'autant plus eſſentielle, que ſi la plus petite partie de preſſure tomboit dans le lait, ſans avoir été parfaitement diſſoute, on ne la diſtingueroit pas aiſément dans le caillé, que la preſſure doit former ; & dès lors elle ne manqueroit pas de corrompre & de tacher la partie du fromage à laquelle elle ſe ſeroit attachée. Or, on ſçait que la plus petite partie du fromage étant tachée, la corruption gagne bientôt & ſe communique à tout le fromage: la preſſure étant ainſi miſe dans le lait, on couvre bien le vaiſſeau dans lequel il eſt contenu, & on le laiſſe en repos pen-

lant environ une bonne demi-heure ; ce temps passé, on découvre le vaisseau ; & si le lait n'est pas encore caillé, il faut sans perdre de temps ajoûter un peu de nouvelle presſure ; car il est certains laits qui en exigent plus que d'autres. Cette nouvelle presſure étant misе dans le lait, on recouvre le vaisseau comme la premiere fois, & on l'ouvre de temps en temps pour voir si le lait est suffisamment pris.

Aussitôt que le caillé est formé, on le remue en tout sens dans son petit lait, d'abord avec une grande tasse, puis avec les mains ; enfin on le presse avec soin dans le fond du vaisseau : c'est alors qu'il est en état d'être levé. Cette opération se fait avec les deux mains, on en remplit tout aussitôt le moule à fromage, en l'y pressant bien, & l'on couvre le moule avec une planche faite exprès, sur laquelle est posé un petit poids qui oblige la planche d'affaiser le fromage : on le laisse en cet état jusqu'à ce que le petit lait soit entierement exprimé.

Lorsqu'il paroît absolument dépouillé de son petit lait, on mouille

un linge qu'on étend ſur la planche du moule, & l'on y renverſe le fromage ; au même inſtant on étend un autre linge mouillé dans le moule, & on y replace le fromage en preſſant bien ſes côtés, & on le recouvre en entier avec le linge, & la petite planche ſervant de couverture. En ce cas on la met au preſſoir pour l'y comprimer peu à peu, & le faire ainſi quitter tout ſon petit lait : au bout d'une demi-heure on le retire du preſſoir pour le changer de lieu, puis on le remet au preſſoir. Cette même opération de changement de linge & de preſſoir, ſe répete de deux en deux heures, mais on n'enveloppe plus le fromage qu'avec un linge fin & bien ſec : on continue cette manœuvre juſqu'au ſoir du lendemain, & la derniere fois qu'on retourne le fromage, on le met ſans linge dans le moule : en cet état on le fait encore paſſer une bonne demi-heure au preſſoir, pour l'épurer, s'il le faut, davantage.

Au ſortir du preſſoir on met le fromage dans un baquet pour le frotter avec du ſel. On le laiſſe ainſi ſou-

poudré de sel pendant toute la nuit, & le lendemain on le refrotte encore une bonne fois avec du nouveau sel, puis on le laisse dans cette saumure pendant l'espace de trois jours. Ce temps écoulé on le met sécher sur une planche, & l'on a l'attention de l'y bien nettoyer une fois le jour avec un linge sec & de le retourner en même-temps jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait sec. Il est bon que cette dessiccation s'opere un peu promptement dans les premiers jours, & peu dans la suite; l'endroit plus ou moins chaud où l'on fait sécher ces fromages, produit plutôt ou plus tard cet effet.

Lorsque le fromage paroît suffisamment fait, on le place dans un tonneau défoncé sur un lit de ces mêmes pailles qui proviennent des épis d'avoine, & que l'on nomme pailles d'avoine. Ce lit doit avoir pour le moins quatre pouces d'épaisseur. On recouvre le fromage d'un autre lit de semblable paille de même épaisseur : on place sur ce lit un nouveau fromage que l'on recouvre encore d'un autre lit de paille d'avoine, & ainsi jusques

vers le haut du tonneau ; obſervant néanmoins qne le dernier fromage ſoit recouvert d'un lit tout au moins de quatre pouces de pareille paille. Quelques perſonnes pour empêcher que ces menues pailles n'entrent dans les croûtes du fromage étendent d'abord deſſus & deſſous des cliſſes de pailles fines, ou de jonc. Ce ſont les brins de longue paille qui marquent de leurs empreintes les fromages à meſure qu'ils s'affaiſſent. Pour hâter ce moment, on place les tonneaux dans des endroits un peu frais, ſans être humides. Les fromages y reſtant s'attendriſſent ; & comme ils ſont pleins de crême, ils deviennent bientôt extrêmement délicats & acquierent ainſi dans peu de mois cette perfection qui les fait tant rechercher.

Maniere de faire les Fromages ſelon la méthode de Breſſe.

54. On prend dix à douze pintes de lait : après l'avoir coulé, on le met ſur le feu dans une chaudiere, où on le laiſſe acquérir aſſez de chaleur pour pouvoir à peine y tenir le bras nud.

On y met enſuite une once de bon fromage détrempé dans un ou deux verres d'eau, dans laquelle on a délayé aſſez de ſaffran pour donner une belle couleur au caillé & de là au fromage. Lorſque le lait qu'on a mis dans la chaudiere eſt ſuffiſamment chaud, on briſe le fromage avec un bâton bien net, afin que la partie la plus onctueuſe aille au fond de la chaudiere & ſe mêle enſuite. Cette opération faite, il s'agit de ſe bien laver les bras & de pétrir la pâte de ce fromage en la tournant & retournant, juſqu'à ce qu'elle ſoit par-tout également échauffée, & qu'elle ait acquiſe une conſiſtance un peu ferme. On tire alors le fromage de la chaudiere, on le met ſur un linge blanc & par-deſſus un poids, afin qu'il ſoit dans le cas de ſe bien égoutter, on le laiſſe enſuite repoſer pendant cinq à ſix heures, après quoi on le deſcend à la cave ſur des tablettes bien propres. Cinq jours après que le fromage a été à la cave, il ſe forme ſur ſa ſuperficie une eſpece de farine. Alors on a l'attention de le ſoupoudrer avec du ſel bien égrugé & bien ſec. Le len-

demain ou le retourne & on le ſale de même de l'autre côté. Trois jours après on ôte le linge dans lequel on l'avoit enveloppé ; on le nettoye & on le laiſſe ainſi s'affermir juſqu'au lendemain, qu'on le ſale encore, mais plus que les trois premiers jours. On l'enveloppe enſuite dans le même linge, & on continue tous les jours de le retourner & de le ſaler. Du reſte on ôte de trois jours en trois jours le linge & la croûte farineuſe qui ſe reforme inceſſamment. Cette opération ſe renouvellera ainſi pendant un bon mois ; au bout duquel temps le fromage eſt entierement fait ; au ſurplus il faut plus ou moins de ſel pour ces ſortes de fromages, ſuivant qu'ils ſont plus ou moins cuits ; mais ils n'en prennent pour l'ordinaire que ce qu'il leur en faut, lorſqu'il en a ſaiſi la quantité qui lui convient ; on le tourne & retourne tous les jours juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec. Enſuite on le ratiſſe de tous les côtés avec le dos d'un couteau, & on le met dans une chambre ; où l'on a l'attention de le changer de place de quinze en quinze jours, & de le ratiſ-

er exactement, ainſi que les planches toutes les fois qu'on les change de place. Il demande ces mêmes ſoins pendant ſept ou huit mois.

Façon de faire les Fromages ſecs aux orties.

55. On prend le lait du matin tout ſortant du trayon, & ſans autre addition, on le paſſe à travers un linge dans un petit baquet, & on y met la preſſure néceſſaire pour le faire cailler. Pour lors on couvre le vaiſſeau; pendant une demi-heure; on pouſſe le caillé en bas juſqu'au fond du vaiſſeau, ôtant le petit lait par inclination ou avec une taſſe; on ſerre enſuite le caillé entre les mains pour en exprimer le reſte du petit lait. En cet état on les met dans un moule de la profondeur tout au plus d'un pouce, on recouvre ce moule de ſa planche, & on le met au preſſoir. Là on le gouverne préciſément comme le fromage crémeux façon de Brie, juſqu'à ce qu'il paroiſſe bien ſec.

Dans preſque toutes les laiteries on eſt dans l'habitude pour ſécher les fromages, de les étendre ſur un dreſſoir

couvert d'un lit de jonc. Pour faire un fromage aux orties, au lieu de jonc, on place ſur le dreſſoir des orties fraîchement coupées : on en fait un lit d'un bon pouce d'épaiſſeur & on y étend les fromages à meſure qu'on les retire du preſſoir ; puis on les recouvre d'un autre lit d'orties, s'il ſe peut, encore plus épais. Au reſte, il eſt abſolument néceſſaire que les orties deſtinées à cet uſage ſoient jeunes & toutes nouvelles, & qu'en les étendant, on les arrange & on les comprime de maniere que le lit qui en eſt formé préſente une ſurface unie, afin que la côte de fromage ſoit bien liſſe. Il eſt donc à propos de cueillir tous les jours des orties nouvelles, pour renouveller ainſi chaque jour le lit des fromages juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, avant de les replacer ſur le nouveau lit, on doit avoir l'attention de les bien eſſuyer avec une poignée d'ortie, à chaque fois qu'on change de lit d'orties, on doit auſſi couvrir les fromages avec de nouvelles orties récemment coupées. D'ailleurs ces ſortes de fromages, pour être parfaits, exigent juſqu'à ce qu'ils ſoient parfaitement

mûrs & prêts à être mangés, & même juſqu'au moment où on doit s'en ſervir, d'être gardés de la même maniere entre deux lits d'orties, renouvellés preſque tous les jours. Au moyen de cette attention, ils deviennent un manger frais & délicieux, mais ils ne ſont pas d'une bien longue garde ni fort faciles à tranſporter.

Façon du Fromage mou aux orties.

56. Pour faire le fromage on mêle enſemble une égale quantité de crême & de lait, ſortant du trayon de la vache. On met ce mêlange dans un vaiſſeau propre, que l'on met lui-même dans un autre vaiſſeau où il y a de l'eau à la hauteur du lait & de la crême. On place ce dernier vaiſſeau ſur le feu : ce qui forme un bain-marie, & on l'y laiſſe juſqu'à ce que le mêlange ait acquis le degré de chaleur égal à celle du lait ſortant du pis de la vache. Pour lors on ôte de l'eau le vaiſſeau qui contient le lait & la crême, & l'on y met la préſure. On couvre exactement le vaſe, & lorſque le caillé eſt un peu pris, on le preſſe dou-

cement ſur le fond du vaſe pour aider la ſortie du petit-lait. On retire ce petit-lait pour le mettre au bain-marie, & lorſqu'il eſt ſuffiſamment chaud, on le rejette ſur le caillé qu'on leve enſuite avec les deux mains ſans le caſſer, pour le mettre dans le moule, puis dans le preſſoir ſimple; poſant deſſus d'abord un petit poids, enſuite un plus lourd. Le petit-lait en étant bien exprimé, on ſoupoudre un peu de ſel en-deſſous & en-deſſus, on le poſe entre deux lits d'orties arrangés bien uniment; les orties doivent être d'ailleurs renouvellées tous les jours. Avec cette précaution ce fromage ſe trouve fait & propre à être mangé dans l'eſpace tout au plus de trois ſemaines. Trois pintes de lait nouveau & autant de crême ſuffiſent pour faire un bon fromage de cette eſpece.

Maniere de faire une autre ſorte de Fromage excellent, façon d'Angleterre.

57. On mêle dans le lait nouvellement trait du matin toute la crême de la traite du ſoir précédent, & après avoir paſſé le tout à travers un linge

lans un grand baquet, on y met la
quantité ſuffiſante de preſſure. On tient
e vaiſſeau couvert pendant une demi-
ieure, après laquelle on briſe & l'on
preſſe bien le caillé pour en ſéparer
out le petit-lait. Lorſque le caillé pa-
oît aſſez ferme, on y ajoute trois
ivres de beurre frais pour environ
oixante pintes de lait. On mêle le
eurre le plus exactement qu'il eſt
oſſible avec les deux mains, puis on
épand deſſus ce mêlange un peu de
el que l'on y incorpore le plus que
'on peut. En cet état on met le caillé
ans le moule bien enveloppé d'un
inge mouillé, puis au preſſoir. Lorſ-
u'il y a reſté environ une demi-heure,
n retourne le fromage, puis on le
emet au preſſoir. Il faut répéter ſou-
ent ces changemens, ſe ſervant à
haque fois d'un nouveau linge mouillé
ſques vers la fin, qu'il faut le chan-
er quatre fois avec du linge ſec en le
etournant chaque fois. La derniere
ois qu'on mettra ce fromage au preſ-
oir, on doit l'y ſerrer ainſi à la preſſe
endant quarante heures. Après ce
emps il ſera en état d'être retiré du

preſſoir ; pour lors il s'agit de laver avec du petit-lait, & de l'envelopper dans quelque linge bien net, juſqu'à ce qu'il ſoit bien ſec.

On le poſe enſuite ſur un dreſſoir pour achever de s'y eſſuyer, on le retourne ſouvent, en l'eſſuyant bien à chaque fois qu'on le retourne, juſqu'à ce qu'il devienne parfaitement ſec.

Méthode pour faire ſécher des Poires & les conſerver long-temps.

58. Pour faire ſécher des poires ; on prend particulierement des poires d'hiver ; on cueille ces poires avant qu'elles ſoient tout-à-fait mûres, ayant ſoin de leur conſerver la queue & de choiſir un beau jour pour cette recolte ; après les avoir cueillies, on les fait à demi-cuire dans une chaudiere d'eau bouillante, juſqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu. Après quoi on les met ſur des clayes pour les faire égoutter, & on les péle alors tout de ſuite en entier, ayant toujours ſoin de leur laiſſer la queue. A meſure qu'on les pélera, on les mettra ſur des plats, la queue toujours en haut. Elle y jette-

ont un ſirop qu'on ramaſſera & qu'on
nettra dans un vaiſſeau particulier.
Vous mettrez enſuite les poires pelées
ur des clayes bien propres dans un
our dont la chaleur ſera douce à peu
rès comme elle l'eſt lorſqu'on vient
'en retirer le pain. Vous l'y laiſſerez
ant que le four aura de la chaleur ;
'eſt-à-dire, l'eſpace d'environ dix à
ouze heures. Pendant ce temps vous
réparerez le ſirop que vous aurez ra-
aſſé, en y mettant une demi-livre
e ſucre ſur une demi-livre de ſirop,
une chopine d'eau-de-vie avec de
canelle & des cloux de géroſle.
ous ferez infuſer le tout enſemble
endant le même temps de dix à douze
eures ſur des cendres chaudes.

Après avoir retiré les poires du four,
ous les tremperez dans ce ſirop, pour
ur donner une eſpece de verni, &
ous les remettrez enſuite au four pour
deuxieme fois avec le même degré
chaleur douce : il faut bien pren-
re garde que cette chaleur ne ſoit
as trop forte, pour que le fruit n'en
it pas brûlé. Il faut mieux qu'elle le
it moins, & pluſieurs ſe contentent

pour cette opération de chauffer le four avec du ſarment. Il faut avoir ſoin que les poires ſoient toujours bien rangées ſur des clayes, la queue en haut & ſans ſe toucher entr'elles. A meſure qu'elles ſécheront, elles occuperont moins de place, & l'on en pourra mettre une plus grande quantité ſur la même claye, ſans néanmoins qu'elles ſe touchent.

Vous les retirerez du four pour la ſeconde fois, & vous les tremperez de nouveau dans le ſirop, pour leur donner une ſeconde couche de verni; après quoi vous les remettrez encore une troiſiéme fois au four, en le chauffant moins cette derniere fois que les autres. Vous les y laiſſerez juſqu'à ce que vous jugiez que vos poires ſont ſuffiſamment ſéches. Vous mettrez alors ces poires dans des boëtes de ſapin bien propres, où vous les garderez enveloppées dans du papier blanc, & elles s'y conſerveront très-long-temps.

laniere de dégraiſſer en vingt-quatre heures le Vin, & de clarifier dans le même eſpace de temps celui qui a été troublé.

59. Prenez des raïforts, raves ou ıdis, & après les avoir bien pelés, ıclez-les bien menu, & jettez-les dans otre tonneau par le bondon ; ou bien ettez dans le tonneau une chopine e la meilleure huile d'olive que vous ourrez trouver ; l'une ou l'autre de es deux méthodes produira ſur votre in un effet ſurprenant. Si votre vin ſt devenu trouble, ſoit pour avoir été emué ou autrement, il y a un moyen ien ſimple pour remédier à cet inonvénient, il ne s'agit que de jetter ans le tonneau de la raclure de bois e ſarment, ou prenez une douzaine e blancs d'œufs avec environ un gros 'alun en poudre : battez & mêlez bien e tout enſemble, & jettez-le dans le onneau par le bondon, remuez le out avec un bâton, & laiſſez-le re-oſer enſuite, votre vin s'éclarcira en ingt-quatre heures & deviendra auſſi eau & auſſi fin que le vin vieux le lus clair.

Maniere de compoſer une graiſſe qui égale en bonté & en délicateſſe celle de rôt.

60. Les graiſſes de rôtie ſont d'un grand ſecours aux pauvres, mais comme elles coûtent encore trop cheres, on les remplace par le mêlange ſuivant. Ce mêlange eſt compoſé de parties égales de ſaindoux, de lard, de graiſſe fraîche de veau, ou de pareille graiſſe d'agneau, d'huile de noix ou d'olives, ou telle autre qu'on eſt en uſage de manger, & enfin de beurre. On fait fondre & bouillir le tout enſemble dans un chaudron, en y ajoutant de la canelle, des cloux de géroſle pulvériſés & un peu de muſcade avec une écorce de citron. Toutes ces graiſſes étant cuites & bien mêlées enſemble avec ces ingrédiens, on les coule à travers un linge blanc dans un pot de terre ou autre vaſe propre. Elles ſont alors un tout où rien ne domine de ces différentes choſes; mais où les unes étant modifiées par les autres, leur mêlange produit un effet agréable au goût; on peut s'en ſervir pour faire de très-bonnes ſoupes, & ſur-tout des fritures.

Recette pour faire la ſoupe du Dauphiné, appellée en Turquie Touble, *au moyen de laquelle on nourrit un grand nombre de perſonnes abondamment & à peu de frais.*

61. Prenez une livre de farine de roment ; paîtriſſez-la avec de l'eau un peu ſalée : quand la pâte ſera faite & paîtrie de maniere à être un peu molle, partagez-la en morceaux de la groſſeur d'un œuf chacun ; enſuite étendez ces morceaux ſéparément avec un rouleau, de ſorte que la pâte de chacun ſoit extrêment mince, & mettez le tout proprement ſur une table.

Ayez tout prêt ſur le feu une terrine ou pot de terre rempli de quatre pintes d'eau. Quand l'eau ſera chaude, jettez-y un peu de ſel & un quarteron de beurre ou de graiſſe. Lorſque le tout commencera à bouillir fortement, jettez-y votre pâte, que vous aurez eu ſoin de couper auparavant en très-petits morceaux ; ayez attention auſſi en les jettant dans l'eau de les mettre à l'endroit où l'eau eſt plus bouillante. Il ne faudra plus après cela qu'un petit feu pour cuire cette ſoupe

doucement pendant cinq quarts d'heure ou une heure & demi ; mais il ſera à propos de temps en temps de remuer le tout juſqu'au fond avec la cuilliere, de crainte que la pâte ne s'attache au fond du vaiſſeau : ſi vous trouvez que la ſoupe ſoit trop graſſe, mettez-y un peu d'eau chaude ; & ſi elle vous paroît trop claire, jettez-y un peu de farine. Cette ſoupe eſt agréable au goût, raſſaſiante & fort nourriſſante. La quantité ci-deſſus ſuffira pour nourrir ſix perſonnes, la moitié à dîner, & le reſte pour le ſouper.

Fleurs de caſſis, liqueur.

62. Faites infuſer dans neuf pintes d'eau-de-vie cinq livres de fleurs de caſſis, ajoutez deux onces de canelle concaſſée & ſix cloux de gérofle : mettez l'infuſion au ſoleil pendant trois ſemaines, ou un mois ; remuez le vaiſſeau deux fois par jour : le temps preſcrit pour l'infuſion révolu, verſez vos matieres dans le cucurbite, adoptez le chapiteau & diſtillez au bain-marie, au petit très-petit filet. Ayant retiré cinq pintes d'eſprit, mêlez-les avec quatre pintes & demi d'eau, dans laquelle vous

ous aurez fait fondre cinq livres de ucre fin; ce mélange paſſera aiſément ar le filtre, & vous donnera une li-ueur très-claire, très-limpide & très-hargée de l'odeur du caſſis.

Pâte d'abricots.

63. Choiſiſſez de beaux abricots ien mûrs; pelez-les, & ôtez-en les oyaux; faites-les ſécher à petit-feu, n les remuant toujours avec la cuil-re ou la ſpatule. Quand ils ſeront ien deſſéchés, & que la pâte aura ez de conſiſtance, vous la jetterez ans le ſucre que vous aurez préparé même-temps & que vous aurez fait ire à la plume. Vous la mêlerez bien; quand elle ſera ſuffiſamment incor-rée, vous la ferez frémir, puis vous dreſſerez ſur des ardoiſes ou dans s moules & la ferez ſécher à l'étuve ec bon feu.

Maniere de faire l'eau d'anis, liqueur.

64. Pilez en poudre fine une demi-re d'anis; faites en ſorte qu'il ſoit l'année; infuſez cette doſe pendant inze jours dans neuf pintes d'eau-vie, diſtillez au bain-marie & au

filet médiocre; le produit eſt de quatre à cinq pintes d'eſprit, mêlez-les avec quatre pintes d'eau dans laquelle vous aurez fait fondre quatre livres de ſucre. Ce mêlange étant fait, la liqueur deviendra laiteuſe; pour la clarifier, vous vous ſervirez du blanc d'œuf.

Eau d'abricots.

65. Prenez des abricots bien mûrs; ôtez-en les noyaux, faites-les cuire dans de l'eau bien nette; laiſſez refroidir l'eau: paſſez-la dans une ſerviette; mettez dans une pinte d'eau un quarteron de ſucre: cette liqueur ſe boit très-froide, ou mettez ſix ou huit abricots dans une pinte d'eau; leur groſſeur en détermine le nombre. Coupez-les en morceaux auparavant; donnez-leur un bouillon dans l'eau, pour en tirer le goût: ôtez-les enſuite de deſſus le feu: & quand ils ſeront refroidis, mettez-y quatre ou cinq onces de ſucre. Le ſucre étant fondu, paſſez le tout à la chauſſe, juſqu'à ce que la liqueur ſoit claire; & faites la rafraîchir avant de la ſervir.

Badiane, liqueur.

66. Pilez en poudre fine ſix onces le badiane ; faites infuſer cette poudre pendant quinze jours dans neuf pintes d'eau-de-vie ; diſtillez au filet médiocre ; ſi l'eſprit eſt ſuffiſamment imprégné d'odeur, comme il arrive ordinairement dans cette opération, vous vous en tiendrez à cette ſeule diſtillation, faute de quoi après ſix pintes vous cohoberez, à la ſeconde fois vous vous contenterez de cinq pintes, vous mêlerez ces cinq pintes d'eſprit au ſirop préparé avec cinq livres de ſucre, quelque choſe moins que cinq pintes d'eau, le mêlange contractera un œil déſagréable, louche ou laiteux, il faudra le clarifier au blanc d'œufs, & filtrer ſelon l'art.

Crême d'abricots.

67. Après avoir fait cuire les abricots dans le ſucre, on les paſſe au tamis, & on y ajoute du vin du Rhin ou de celui de Champagne. Lorſque le tout eſt d'un bon goût, on le laiſſe refroidir ; puis on y met des jaunes d'œufs une demi-douzaine pour un

petit plat. Quand on a passé ce mêlange à l'étamine, on le fait cuire au bain-marie dans le plat où on servira. Cette crême se fait pour entremets, froide ou chaude.

Bignets d'abricots.

67. Ayez des abricots qui ne soient pas trop mûrs; ouvrez-les en deux, & les mettez dans une casserole avec un peu de sucre & un verre d'eau de-vie. Laissez-les mariner une couple d'heures, en les retournant de temps en temps. Prenez ensuitte une bonne poignée de farine, que vous détremperez dans une casserole ou autre vaisseau avec du vin blanc, ayez de la friture toute prête sur le feu : mettez vos abricots dans la pâte & les faites frire sur le champ ; il faut que la friture soit bien chaude : observez de laisser vos bignets prendre une belle couleur. Tirez-les : poudrez-les de sucre ; & les glacez avec la pelle rouge, & servez chaudement pour entremets. Lorsque les abricots sont d'une bonne qualité & que leur chair est ferme, il n'est pas besoin de faire une pâte, il suffit de poudrer de farine.

Amandé, boiſſon.

69. Pelez deux onces d'amandes douces des plus nouvelles. Faites bouillir légerement dans de l'eau une demi-poignée d'orge mondé. Jettez cette premiere eau & lavez encore l'orge dans d'autre eau chaude juſqu'à ce qu'il ſoit bien net; faites-le bouillir enſuite dans une ſuffiſante quantité d'eau, juſqu'à ce qu'il commence à créver; alors retirez la décoction de deſſus le feu, & laiſſez refroidir. Cependant vous pilez vos amandes dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : & quand elles commencent à ſe mettre en pâte, vous y verſez peu à peu une livre de cette décoction d'orge; pour faire un lait que vous coulez avec expreſſion & dans lequel vous ferez fondre une once & demie de bon ſucre. Si l'on veut le lait plus délicieux, on y mêle une once d'eau de fleurs d'orange ou quelqu'autre aromate. Pour rendre l'amandé moins rafraîchiſſant, on peut faire la décoction avec du grueau, ou avec de l'avoine.

Cette boiſſon eſt nourriſſante & rafraîchiſſante, propre à adoucir les âcre;

tés du ſang, à provoquer le ſommeil & très-utile dans la pleureſie & l'ethiſie.

Autre amandé propre pour les collations.

70. Echaudez une livre & demie d'amandes douces; quand elles ſeront bien épluchées, pilez-les en les arroſant d'eau, pour les empêcher de tourner en huile, étant bien pilées, vous mettrez une marmite ou caſſerole ſur le feu avec de l'eau & la mie d'un pain à potage. Quand elle ſera bien mitonnée, vous y ajouterez vos amandes, ayant ſoin de les remuer avec une cuillere. Lorſque le tout ſera lié, vous le paſſerez bien à travers une étamine; puis le mettrez dans une caſſerole avec un morceau de ſucre, un peu de ſel & de canelle; achevez de lui donner la cuiſſon, le faiſant plus ou moins épais, ſelon le goût des perſonnes.

Compote d'amandes vertes.

71. On peut les faire comme celles d'abricots: obſervant d'employer que de la leſſive pour ôter la bourre de deſſus le fruit. Voyez N°. 20.

Si vous vouliez en tirer un ſuc après qu'elles auront été au ſucre, vous

mettrez du ſucre clarifié dans une poële, & le ferez cuire à la plume ; & auſſitôt vous y jetterez vos amandes, après les avoir fait égouter ſur un tamis. Cela fait, vous les remettrez ſur le feu, les remuerez bien & les ferez bouillir, parce qu'elles auront décuit le ſucre. Puis vous les retirerez de deſſus le feu & les laiſſerez refroidir à moitié. Vous ôterez avec une cuillere ou le dos de votre écumoir, le ſucre qui ſera autour de la poële. Vous les retirerez enſuite avec l'écumoir, en ferez égouter le ſucre, & les rangerez ſur un clayon de fil d'archal ou ſur de la paille épluchée, que vous rangerez ſur un plat ou une terrine, ainſi les amandes ſeront ſeches dans un moment.

Genievre, liqueur.

72. Choiſiſſez des bayes de genievre, qui ne ſoient pas vieilles ; prenez garde auſſi qu'elles n'aient fermenté ; en ayant choiſi un demi litron, écraſez-les dans un mortier de marbre ; ajoutez deux onces de canelle & quatre cloux de gérofle : mettez le tout en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-

vie pendant quinze jours, après ce temps distillez au bain-marie : ayant extrait cinq pintes d'esprit bien imprégné du genievre, vous composerez votre liqueur en mêlant autant de sirop que vous aurez d'esprit ; ce mêlange pour l'ordinaire deviendra louche, s'il ne devient tout-à-fait laiteux ; en ce cas, clarifiez-la au blanc d'œufs & la filtrez.

Cette liqueur est sudorifique, cordiale, hystérique, stomachique, carminative, apéritive & bechique.

Amandes à la praline.

73. Il faut prendre pour deux livres d'amandes bien triées une livre ou cinq quarterons de sucre. L'ayant fait cuire à la plume. vous y jetterez les amandes : vous les remuerez bien avec la spatule ; prenant garde qu'elles ne s'attachent au fond de la poële. Remuez-les toujours jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre, & qu'elles soient bien pralinées : gouvernez-les doucement sur un petit feu à la fin pour faire fondre les gremilles ou petits grumeaux de sucre, & faites ensorte qu'il n'en reste point & que tout

s'attache autour des amandes. Prenez garde encore qu'elles ne ſe mettent en huile ou eſpece de ſirop. Lorſqu'elles ſeront faites, elles peteront; pour lors vous pouvez les ôter du feu; vous les laiſſerez dans la poële & les couvrirez avec quelque choſe pour les faire reſſuyer. Puis vous les laiſſerez refroidir & les mettrez dans des boëtes.

Vous pouvez praliner des avelines de même. Les pralines qu'on fait de cette maniere ſont griſes.

Pour les faire rouges, auſſi-tôt qu'elles ont pris le ſucre, & que vous les avez retirées de deſſus le feu, vous les criblez: le ſucre qui tombe du crible ſe met dans le même poëlon, y ajoutant un quarteron de ſucre & un peu d'eau pour fondre le tout. Faites le cuire enſuite à caſſé, & jettez-y de l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir de la cochenille avec de l'alun & de la crême de tartre. Mettez de cette eau autant qu'il eſt nèceſſaire, pour donner au ſucre une belle couleur. Puis faites le cuire encore ſur le feu, pour le faire venir à caſſé; parce que la cochenille l'aura décuit

étant cuit à caſſé, jettez-y vos amandes & ôtez le poëlon de deſſus le feu : remuez-les bien juſqu'à ce qu'elles ſoient ſéches. Pour faire des pralines blanches, il faut d'abord échauder & piler des amandes, les jetter dans du ſucre cuit à caſſé, leur faire prendre enſemble un ou deux bouillons, & faire le reſte comme ci-deſſus.

Eſprit de genievre.

73. Prenez une aſſez grande quantité de bayes bien mûres, écraſez-les, mêlez-y du miel ou de la levure de bierre pour exciter la fermentation ; placez vos vaiſſeaux à la cave ſans les coucher ; laiſſez-les en digeſtion, juſqu'à ce que vous ſentiez qu'ils exhalent une odeur forte & vineuſe. Verſez pour lors vos matieres dans la cucurbite avec un tiers d'eau ou environ. Adaptez le chapiteau, & diſtillez au feu ouvert, juſqu'à ce que vous apperceviez que ce qui tombe dans le recipient n'a plus de force, ce ſeront les phlegmes, il ſera temps de ceſſer.

Cette eau eſt bien faiſante, ſur-tout dans les indigeſtions.

Amandes glacées.

74. Jettez les amandes pilées dans un mêlange de ſucre en poudre, blanc d'œufs, fleur d'orange ou de citron & jus d'orange de Portugal, ſi vous en avez. Faites-leur prendre la glace en les-y roulant bien : enſuite dreſſez-les ſur une feuille de papier & faites les ſecher au four a petit feu, ou

Après que vous aurez échaudé & pelé vos amandes, jettez-les dans du blanc d'œufs & enſuite dans du ſucre en poudre : ou vous les roulerez bien. Si elles ne ſont pas aſſez glacées pour la premiere fois, vous reitererez la même choſe; puis vous les laiſſerez & les ferez ſécher comme il eſt dit ci-deſſus.

Celeri, liqueur.

75. Coupez en petits morceaux trente ou quarante pieds de celeri plus ou moins ſuivant leur groſſeur, faites-les infuſer pendant un mois dans neuf pintes d'eau-de-vie : diſtillez au fort filet : l'huile montera difficilement, par conſéquent cohobez : ſi vous trouvez que l'opération vous a fourni des eſprits trop peu chargés d'aromates,

pour les renforcer avant que de procéder à la compoſition, prenez une bonne quantité de celeri bien blanchi en terre, faites-le bouillir dans très-peu d'eau, il en jettera de lui-même conſidérablement; exprimez & coulez cette eau; empliſſez votre cucurbite avec d'autre celeri crud, & coupez en petits morceaux; verſez l'eau que vous aurez exprimé ſur votre celeri de la cucurbite, adaptez le chapiteau & diſtillez au feu ouvert. Il faut bien prendre garde dans cette opération de ne point laiſſer boucher le celeri au fond de la cucurbite; pour prévenir cet inconvénient, ne retirez que les deux tiers de l'eau que vous aurez mis dans la cucurbite. Cette eau ſans être ſpiritueuſe ſera très-odorante, vous vous en ſervirez au lieu d'eau commune pour faire votre ſirop, comme il en faut une quantité égale à votre eſprit, vous vous reglerez ſur cette proportion, c'eſt-à dire, que de neuf pintes d'infuſion, ayant retiré cinq pintes d'eſprit, il faudra vous arranger de façon que vous puiſſiez avoir cinq pintes d'eau odorante pour faire votre ſirop. Le mêlange fait, vous y

ajouterez dix gouttes d'eſſence de bergamotte, vous la laiſſerez en couleur claire & lympide. La filtration ne vous donnera aucun embarras.

Lait pour potage.

76. Prenez telle quantité d'amandes qu'il ſera convenable. Les ayant bien échaudées, pilez-les tout de ſuite, en les arroſant d'un peu d'eau. Etant bien pilées, vous ôterez de deſſus le feu la caſſerole où vous aurez de l'eau tiéde & fort peu de ſel, vous verſerez cette eau dans le mortier & paſſerez le tout deux ou trois fois par l'étamine. Mettez enſuite ce lait dans une marmitte bien nette avec un bon morceau de ſucre & de la canelle en bâton, & faites cuire lentement. Pour dreſſer le potage, coupez de la mie de pain en tranches, que vous arrangerez proprement dans le plat, quand elles ſeront ſéchées à l'air du four; faites mitonner votre potage avec le même lait, & étant prêt de ſervir, arroſez-le autant qu'il eſt néceſſaire, ou

Faites bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmitte avec de la mie de pain blanc & délicat & des

amandes ; aſſaiſonnez de ſel, ſucre ; canelle ; & faites mitonner dans la marmitte. Enſuite paſſez-le à l'étamine, faites mitonner des mies de pain, ainſi qu'on vient de dire, & les mettez avec votre coulis d'amandes, puis ſemez par-deſſus. On peut garnir ces potages avec des amandes à la praline; ou des mies de pain frites ou des biſcuits de Savoye.

Angelique, liqueur.

77. Choiſiſſez neuf onces de racines d'angelique, qui ne ſoit pas vermoulue ; concaſſez-la groſſierement dans un mortier : mettez-la en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie : ajoutez deux onces de genievre & deux onces de canelle. Faites durer l'infuſion huit ou quinze jours, diſtillez enſuite au bain-marie, au filet médiocre, point de cohobation ; ſi votre eau-de-vie eſt d'une bonne qualité, vous retirerez cinq pintes d'eſprit aromatique. Préparez votre ſirop à l'ordinaire ; dans la compoſition vous donnerez la couleur qu'il vous plaira, le mêlange ſera toujours clair, filtrez ſelon l'art.

Gâteau d'amandes.

79. Pour en faire un qui ſoit de moyenne grandeur, prenez une livre d'amandes douces, avec environ trente ameres; échaudez-les; pilez-les bien fines & les rafraîchiſſez de blanc d'œufs de temps à autres en les pilant. Etant pilées, ajoutez y trois quarterons de ſucre en poudre, un peu de fleur d'orange, & trois œufs entiers. Battez bien le tout avec une ſpatule, & y mettez de l'écorce de citron verd rapée. Puis continuez à battre en y ajoutant des jaunes d'œufs, juſqu'à concurrence d'une douzaine, peu-à-peu. Quand ce mêlange blanchira, fouettez les blancs à part, tandis qu'une autre perſonne battera toujours les amandes, afin qu'elles ne tombent point en huile. Les blancs étant bien fouettez, mêlez-les avec les amandes & mettez le tout dans un moule de fer blanc beurré. Ce moule doit abſolûment être de fer blanc; car cette pâte a beſoin d'un feu extrêmement doux. Laiſſez cuire trois quarts d'heure; & tâchez qu'il ne ſoit pas forcé du deſſous & qu'il ait une belle couleur. Etant cuit, vous le renver-

ſerez ſur un petit plafond & le ſervirez tel qu'il eſt pour entremet. On en peut faire de petits avec la même pâte dans de petits moules.

Abſynthe, liqueur.

80. Vous prendrez dix-huit poignées d'abſynthe, grande ou petite, verte ou ſéche, n'importe, plus deux onces de canelle, plus un demi litron de genievre, plus une demi-once de racine d'angelique : mettez ces aromates en infuſion d'eau-de-vie pendant quinze jours, remuez la cruche de temps à autre, après quoi vous diſtillerez au bain-marie au fort filet ; quand vous aurez recueillis la valeur de 6 pintes d'eſprit, verſez le tout dans la cucurbite & cohobez, diminuez pour lors le feu d'un degré, ayant extrait 5 pintes d'eſprit bien chargé d'odeur vous diſcontinuerez cette premiere opération & vous procéderez à la compoſition. Prenez ſix livres de ſucre que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau de fontaine ou de riviere ; vous ajouterez à cette quantité une pinte de bonne eau de fleurs d'orange double. Votre ſirop étant fait, vous le mêlerez avec vos cinq pintes

d'eſprit ; vous colorerez le mêlange en rouge avec la cochenille & l'alun, vous finirez par la filtration, qui ne vous donnera pas grande peine.

Cette liqueur eſt ſouveraine dans les maladies hyſtériques ; elle emporte les obſtructions des viſceres, elle excite l'appetit, elle provoque les urines.

Pâte d'amandes pour toutes ſortes de Tourtes à la glace, & pour les fonds de croquantes, ou darioles à la glace.

81. Echaudez les amandes & les lavez dans l'eau fraîche, puis pelez-les & les arroſez de blancs d'œufs peu à peu, afin qu'elles ne tournent point en huile. On ne ſauroit trop les piler. Quand elles le ſont bien, on met la pâte dans une poële ſur le feu, pour la deſſécher, avec du ſucre en poudre : il faut ſur une livre de pâte, une demi-livre ou trois quarterons de ſucre ; on mêle bien le tout avec une cuillere, & on remue toujours juſqu'à ce que la pâte ne tienne plus à la poële, ou que poſant le dos de la main deſſus, elle ne s'attache pas : pour lors ôtez-la de la poële, & la maniez ſur une table bien nette, avec du ſucre en

poudre. On peut auſſi la deſſécher avec du ſucre cuit à la plume : pour une livre de pâte, une demi-livre de ſucre, obſervant d'ailleurs ce qui a été dit ci-deſſus. Il faut laiſſer un peu repoſer la pâte avant de l'employer.

Elle ſervira à faire des abaiſſes pour les tourtes. On peut auſſi la travailler de pluſieurs manieres, la paſſer à la ſeringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures, qui reſteront étant ſéches, il ne faut que les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir, elles ſerviront à former de petits choux, ou autres galanteries pour garnir les plats.

Macaroni, liqueur.

82. Pour faire cette liqueur, jettez dans un mortier de marbre une livre d'amandes ameres; faites bien attention qu'il n'y ait point de noyaux d'abricots parmi; ajoutez gros comme le pouce de racine d'angélique de Bohême; mettez le tout en infuſion pendant quinze jours dans ſept pintes d'eau de-vie; remuez la cruche fréquemment; le terme de l'infuſion

paſſé, verſez pêle mêle les amandes & l'eau-de-vie dans la cucurbite, adaptez le chapiteau, placez l'alembic au bain-marie & diſtillez au petit filet, entretenez votre feu le plus également qu'il vous ſera poſſible, parce que vous ne ſerez point obligé de cohober. Ayant extrait cinq pintes d'eſprit bien impregné de l'odeur d'amande; vous ferez votre ſirop avec cinq livres de ſucre, trois bouteilles d'eau commune, & deux bouteilles d'eau de fleurs d'orange douce. Le ſirop fait, commencez la compoſition en mélant votre ſirop avec vos eſprits, & en ajoutant vingt ou trente gouttes d'eſſence de cedras; filtrez enſuite par le papier gris.

Anchois en allumettes.

83. Les anchois étant lavés, fendez-les en deux, ôtez l'arrête & mettez les tremper dans du vin blanc, puis les ayant jetté dans une pâte compoſée de farine & de vin ou de bierre; mettez les promptement les uns après les autres dans une friture bien chaude ſur un feu vif. Ayez ſoin qu'ils ne s'attachent pas entr'eux: lorſqu'ils

auront pris une belle couleur, tirez-les & les laiſſez égouter, dreſſez-les & les garniſſez de perſil frit, & ſervez pour entremets.

Au lieu de pâte, on peut les tremper dans des blancs d'œuf battus, & les couvrir de mie de pain.

On accommode encore les anchois en allumettes, en les farciſſant avec de la chair de volaille, & remettant les deux moitiés l'une contre l'autre; que l'on attache enſemble avec du fil: puis on pratique le reſte comme ci-deſſûs.

Singuliere, liqueur.

Vous prendrez les zeſtes d'un gros cedras, ou de deux moyens; à leur défaut vous prendrez les zeſtes de trois beaux citrons, l'écorce de deux oranges de Portugal, deux onces de canelle, deux gros de macis, neuf cloux de gérofle, demi-once d'anis, demi-once de coriandre, deux gros de racine d'angélique de Bohême, un gros de ſaffran, une demi-once de geniévre. Ayant pilé, concaſſé & écraſé toutes ces drogues, mettez-les en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-

vie pendant un bon mois au ſoleil, ou dans un lieu temperé; & pour accélerer la maceration, en même tems pour faciliter l'incorporation mutuelle de tous les aromates, vous aurez grand ſoin de remuer ſouvent la cruche. Le mois d'infuſion expiré, verſez vos matieres dans la cucurbite, par le canal de cohobation; continuez à diſtiller au filet médiocre, vos eſprits ſeront pour lors impregnés des huiles aromatiques autant qu'ils pourront l'être. Ayant extrait cinq pintes, vous vous diſpoſerez à la compoſition avec toute l'attention poſſible; d'abord vous commencerez par le ſirop, que vous préparerez avec cinq livres de ſucre, trois pintes d'eau commune, deux pintes d'eau de fleurs d'orange double. Le ſirop étant fait, vous y verſerez vos eſprits; vous remuerez bien le tout, & vous gouterez ſi rien ne domine, à l'exception de la fleur d'orange, qui doit s'annoncer un peu plus que le reſte, pas trop cependant; & s'il eſt néceſſaire de fortifier les autres aromates, vous tiendrez prêtes des quinteſſences de cedras, de géroſle, de canelle, &c. ou

ſimplement des eſprits bien imprégnés de toutes les drogues ; vous en verſerez dans votre compoſition autant qu'il ſera néceſſaire pour établir l'équilibre entre vos aromates ; & quand vous croirez avoir monté votre liqueur ſur le ton convenable, alors vous la colorerez en rouge avec le *phytolacca*, c'eſt-à-dire, que vous prendrez des morceaux de toile, imbibés du ſuc de ce fruit ; vous les ferez infuſer dans une pinte ou plus de liqueur, pendant 24 heures ; les morceaux de toile ſe déchargeront, & votre liqueur prendra toute leur teinture, elle ſera plus ou moins foncée, à proportion de la quantité de phytolaca que vous employerez : ſi vous n'avez point de phytolaca, ſervez vous de cochenille, vous en prendrez trois gros, un demi-gros d'alun de glace, & quatre ou ſix pains de tournéſol : pilez bien les teintures dans un mortier de marbre, en verſant de temps en temps de l'eau bouillante pour les délayer plus facilement ; la diſſolution des teintures faites, vous l'ajouterez à la totalité de la liqueur. Souvenez vous que ſi vous colorez vo-

tre liqueur de cette derniere façon, il faut avoir ſoin de diminuer l'eau commune de votre compoſition, en raiſon de celle que vous employerez pour la teinture, ſans quoi vous affoiblirez trop vos eſprits. Votre liqueur étant bien colorée, le plus fort ſera fait, il ne reſtera plus que la filtration, vous en ſerez quitte avec un peu de patience.

Maniere de confire l'Angélique.

85. Après avoir ôté les folioles & la peau des côtes, qu'on doit prendre fraîches & de bonne groſſeur, on les coupe d'une longueur convenable, & en meſure; on les met dans l'eau fraîche. On les fait enſuite blanchir dans une autre eau qu'on fait bouillir à gros bouillons. Quand les côtes ou nerfs des feuilles s'écraſent aiſément, ôtez les du feu, & les laiſſez dans la même eau pour les faire reverdir; enſuite vous les tirerez & les mettrez dans deux eaux fraîches. Après les en avoir tiré & laiſſé égouter, vous les mettrez dans un poëlon avec du ſucre clarifié, où elles doivent prendre dix ou douze bouillons. Vous les

tirerez après cela, vous les remuerez & vous jettez le tout dans une terrine. Le lendemain il faut égouter le ſirop, le faire cuire à la petite perle, & le jetter ſur les côtes. Deux ou trois jours après, égoutez-les; faites cuire le ſirop à la groſſe perle; en l'augmentant de ſucre; mettez y les côtes & faites leur prendre cinq ou ſix bouillons; tirez les, mettez les égouter, rangez les ſur des ardoiſes, poudrez les d'un peu de ſucre, & faites les ſécher à l'étuve.

Huile de Vénus.

86. Reduiſez en poudre impalpable trois onces de graine de carvi, trois onces de graine de chirouis, quatre onces de graine de daucus creticus, quatre gros de macis & une once de canelle; faites infuſer ces poudres dans neuf pintes d'eau-de-vie pendant l'eſpace d'un mois, après quoi vous diſtillerez au bain-marie au fort filet d'abord. Ayant retiré ſix pintes, vous les reverſerez dans l'alembic, & vous cohoberez. Ayant retiré à cette ſeconde diſtiilation la valeur de cinq pintes d'eſprit, laiſſez éteindre votre feu,

feu, compoſez enſuite votre ſirop. Pour le faire, faites bouillir quatre gros de ſaffran dans trois pintes d'eau, le ſaffran ayant bien bouilli & déchargé ſa teinture, coulez cette eau teinte en jaune, & d'une conſiſtance plus épaiſſe que celle de l'huile; coulez-la, dis-je, toute bouillante ſur ſept livres de ſucre ou environ : remuez bien le ſucre, afin qu'il ſe fonde plus facilement. Etant fondu, laiſſez le refroidir, verſez alors vos eſprits ſur votre ſirop : le mêlange ſera trop épais pour être filtré au papier gris, il faudra ſe ſervir d'une chauſſe faite de toile de coton.

Anguilles en roulade, pour garder.

87. Ayez de groſſes anguilles, que vous fendrez depuis la tête juſqu'à la queue, par le ventre : tirez l'arrête; coupez les têtes; poudrez le reſte avec moderement de ſel, poivre, fines herbes, épices & ſalpêtre, & laiſſez ainſi juſqu'au lendemain; alors vous les roulerez le plus ſerré qu'il ſera poſſible, & les affermirez encore avec un ruban de fil, large de deux doigts, que vous croiſerez & ſerrerez bien-

Vos anguilles étant ainſi apprêtées, mettez dans une caſſerole une couple de bouteilles de vin blanc, du ſel, poivre, clous de géroſle, baſilic, thim, laurier ; mettez-y les anguilles & achevez de les mouiller d'eau, enſorte qu'elles puiſſent tremper : ajoutez quelques oignons coupés en tranches, & faites bouillir au plus un quart d'heure, après quoi vous les laiſſerez refroidir ; puis vous les ôterez ; vous ferez bouillir leur court bouillon & le paſſerez dans un tamis. Lorſqu'il ſera froid, vous mettrez les anguilles dans un petit baril ou dans un vaiſſeau de terre ; & leur court bouillon par deſſus, afin qu'elles ne s'éventent point, ou bien couvrez les d'huile. Le baril ou pot étant bien bouché, conſervez-le dans un lieu frais : on peut y ajouter une bouteille de vinaigre.

Eau des Barbades, liqueur.

88. Faites infuſer pendant 15 jours les zeſtes de quatre gros cedras, & deux onces de canelle dans neuf pintes d'eau-de vie : après ce tems, diſtillez au bain-marie au petit filet. Ayant

retiré ſept pintes, demontez tout à fait votre alembic, jettez comme inutile ce qui reſte dans la cucurbite, rincez-la proprement, verſez y vos ſept pintes de la premiere diſtillation, ajoutez les zeſtes de quatre nouveaux cedras & deux onces de canelle; adaptez le refrigerant, diſtillez au bain-marie & au petit filet, comme la premiere fois. Ayant retiré quatre pintes, verſez les par le canal de cohobation, pour rectifier les eſprits une troiſiéme fois. Ayant extrait cinq ou ſix pintes au plus, ceſſez, alors rapez en poudre fine ſept livres du plus beau ſucre, faites le diſſoudre dans une pinte & demie d'eau preſque bouillante, mêlez vos eſprits à ce ſirop, filtrez le mêlange, & vous aurez une liqueur agréable à la vérité, mais qui ne ſera bonne à être bue, que lorſqu'elle ſera bien vieille, encore reſtera-elle toujours d'une force étonnante.

Culs d'artichaux confits.

89. Pelez-les, n'y laiſſant aucune feuille, & les mettez en même temps dans de l'eau fraîche; les en ayant retirés, faites leur prendre un

bouillon, jusqu'à ce que le reste du foin se puisse ôter facilement. L'ayant ôté, mettez-les dans un pot de terre, ajoutez y de l'eau bien salée, qui surnage de trois doigts ; quelques-uns mettent une partie d'eau & une partie de vinaigre : couvrez le tout avec l'épaisseur de deux doigts de bonne huile, ou de beurre qui ne soit gueres chaud ; il faut mettre le pot dans la cave sur un ais ou une thuile, & le couvrir d'un linge double. Lorsque l'on veut manger de ces culs d'artichaux, il faut les tirer avec un bâton, & ne pas mettre la main dans la saumure, puis on les fait tremper dans l'eau depuis le soir jusqu'au matin pour les dessaler, & on les accomode comme à l'ordinaire. Les artichaux de l'arriere faison sont toujours les meilleurs ponr cela.

Crême des Barbades.

90. Mettez en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, les zestes de trois cedras, les zestes de trois belles oranges de Portugal, deux gros de macis, quatre gros de canelle, douze cloux de géroste ; l'infusion durera 15 jours

au plus : vous diſtillerez au bain-marie au fort filet. Ayant extrait ſix pintes d'eſprits, verſez les par le canal de la cucurbite, & cohobez : contentez vous à cette ſeconde fois de tirer cinq pintes d'eſprits ; après quoi faites fondre ſix livres de bon ſucre fin, que vous pilerez ou que vous raperez pour accelerer la diſſolution dans quatre pintes d'eau ; vous la laiſſerez en blanc fin, comme l'eau des barbades.

Maniere de ſaler les culs d'artichaux.

91. Il faut d'abord éclater de force les têtes de leurs tiges, & non les couper : on entraîne ainſi les filets qui tiennent au cul ; ce que le couteau ne fait point. On les jette enſuite telles qu'elles ſont dans l'eau bouillante, on les y laiſſe cuire à demi. Quand elles ſont retirées de l'eau, & un peu refroidies, on ôte proprement toutes les feuilles ; ſi on ne peut pas encore enlever le foin avec une cuillere, on met tremper les culs dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſe détachent aiſément : on coupe enſuite le deſſous à l'épaiſſeur d'un petit écus : tout de ſuite on jette les artichaux dans de l'eau froide ; au

bout de deux heures on les met égouter ſur des clayes expoſées au ſoleil : on les met à deux différentes fois dans un four modérement chaud. Quand ils y ſont devenus bien ſecs, on les enferme, enſorte qu'ils ne contractent point d'humidité.

Ratafiat à fruits rouges.

92. Prenez ſix livres de ceriſes belles, groſſes, tirant ſur le brun rouge à force de maturité, trois livres de framboiſes, autant de fraiſes, autant de groſeilles, deux livres de mériſes, une livre de guignes; épluchez bien les fruits, écraſez les, & enfin laiſſez les repoſer dans leur jus cinq ou ſix heures dans un lieu frais, afin qu'ils déchargent leur teinture; mais pas davantage, de crainte qu'ils ne fermentent. Après ce temps exprimez-en bien le jus à travers d'un gros linge, dont le tiſſu ne ſoit pas fort ſerré; verſez ſur chaque pinte de jus une pinte d'eau de-vie, & ſur chaque pinte de ce mêlange quatre onces de ſucre rapé ou pilé en poudre; ayant bien remué le tout, ſi vous avez par pro-

duit ſix pintes de liqueur, tant jus qu'eau-de-vie & ſucre, vous y ajouterez deux onces d'amandes amères concaſſées, quatre clous de géroſle, deux gros de canelle, un demi gros de macis, autant de poivre-blanc : ſi vous avez une plus grande quantité de liqueur, ne manquez pas d'augmenter les doſes de ces derniers ingrédiens, toujours en proportion.

L'infuſion préparée, bouchez vos cruches d'un bouchon de liége qui entre à force, couvrez le d'une feuille de parchemin mouillée & pliée en double, aſſurez la d'une bonne ficelle & placez vos cruches conditionnées de la ſorte au ſoleil pendant ſix ſemaines ou deux mois ; ayez grand ſoin de les remuer exactement deux ou trois fois par jour. Si vous n'êtes pas preſſé, laiſſez votre infuſion juſqu'au commencement de novembre, ou tout au moins juſqu'à la mi-octobre, ouvrez vos cruches, pour lors, & paſſez par la chauſſe.

Aſperges confites.

93. Prenez les plus petites, coupez-les en tranches, ſoupoudrez les

avec beaucoup de ſel & des cloux de géroſle groſſierement concaſſés, & couchez-les dans un pot de terre plombé, faiſant une couche de ſel, puis une couche d'aſperges juſques au haut du pot. Il faut que le premier lit & le dernier ſoient de ſel, enſuite vous le remplirez de bon vinaigre, & vous tiendrez le pot bien fermé. Lorſque vous en tirerez, il faut que ce ſoit avec une cuillere d'argent ou de bois, & non pas de fer; prenez garde auſſi que la main ne touche le vinaigre, ou

Otez le dur de vos aſperges, & après leur avoir fait prendre un bouillon avec eau, ſel & beurre, remettez les dans l'eau fraiche; enſuite retirez les, laiſſez les égoutter, & les mettez dans un pot avec cloux de géroſle entiers, ſel, citron verd, & moitié eau, moitié vinaigre, couvrez les d'un linge en double, & par-deſſus deux ou trois doigts de beurre fondu; ſerrez les dans un lieu temperé; vous pourrez vous en ſervir en la maniere ordinaire, comme ſi elles étoient nouvelles, ou

On les garde toutes crues pendant

cinq ou ſix jours, afin qu'elles ſe fanent, après quoi on les étend dans un vaiſſeau, & on les couvre de ſaumure & d'huile, ou de beurre.

Vin de ceriſes.

94. Prenez une grande quantité de ceriſes bien mûres, n'en admettez aucune qui ne le ſoit parfaitement, ſans cependant l'être trop; ajoutez le tiers de framboiſes; ôtez de tous les fruits ce qu'ils pourroient avoir de verd, de moiſi ou de gâté; jettez le tout dans une petite cuve, ou dans un baquet de grandeur raiſonnable, & qu'il ſoit garni par bas d'un robinet; écraſez vos fruits, comme on écraſe le raiſin dans la cuve, couvrez votre baquet d'un linge, & laiſſez vos fruits en repos pendant quelques jours, ils ne tarderont point à fermenter. Si la fermentation vous paroît trop lente, foulez & refoulez encore une ou deux fois tout au plus, immanquablement la fermentation ſera excitée, autant qu'il ſera néceſſaire; faites attention ſeulement que ſi la temperature de l'air eſt conſiderablement chaude, il faudra placer votre baquet dans la cave,

ou dans un lieu équivalent : au défaut de cette précaution, vos fruits pourroient bien tourner à l'aigre, & tout seroit perdu.

Aussitôt que la fermention exhalera une odeur vineuse & agréable, il sera temps de tirer votre vin; vous en remplirez un petit tonneau, ou des grandes cruches; & afin de ne rien perdre, vous pourrez pressurer votre mare, comme on pressure celui des raisins. Votre vin étant dans des vaisseaux convenables, gardez vous de bien les boucher : quand vous verrez qu'il ne travaille plus que foiblement, couvrez l'orifice de vos vaisseaux avec des feuilles de vigne, que vous recouvrirez encore avec du sable de riviere; vous laisserez les choses en cet état jusqu'à la fin de l'été, ou vers la mi-automne : alors soutirez votre vin & le mettez en bouteille, Si vous voulez faire encore mieux, contentez vous à la mi automne de bondonner vos vaisseaux, réservant le sous-tirage au mois de mars ou d'avril, vous serez sûr alors d'avoir un vin bien séparé de sa lie, d'une couleur charmante & d'un goût délicieux.

Maniere de faire la ſoupe au lait de beurre, à la façon de Hollande.

95. Mettez de la mie de pain dans le lait de beurre, & faites les bouillir enſemble, remuez bien la mie avec une cuillere de bois, afin qu'elle s'imbibe. Si la bouillie devient trop épaiſſe, ajoutez-y de nouveau lait de beurre, & faites toujours bouillir; vous mettrez dans un linge une pincée d'anis. La mie étant bien cuitte, ajoutez-y un morceau de beurre frais, ou de la crême de lait doux. On peut auſſi y mettre une poignée de raiſins de Corinthe.

Pour faire l'eau de ceriſes qu'on nomme Kirch-waſſer.

96. Pour bien faire cette eau, vous prendrez une très-grande quantité de ceriſes, ou de meriſes; ces dernieres ſont toujours préférables, vous le ferez fermenter comme on fait pour le vin de ceriſe. La fermentation étant à ſon point, fourniſſez vous d'un grand alembic à eau-de vie, garni de ſon ſerpentin & de ſon refrigerent; vous jetterez pêle mêle marc & jus dans la cu-

curbite, que vous emplirez juſqu'au deux tiers & pas plus. Vous diſtillerez au feu ouvert & au fort filet, juſqu'à ce qu'il ne ſorte que du phegm, ce que vous connoîtrez en verſant lentement de la liqueur derniere ſortie, ſur la tête de more de l'alembic, & en préſentant à la vapeur un papier allumé. Si le feu prend, continuez la diſtillation ; s'il ne prend pas, concluez qu'il n'y a que du phegm ; il faudra par conſéquent démonter l'alembic. Jettez comme inutile ce qui ſe trouvera au fond, & rempliſſez le de nouveau juſqu'au tiers, recommencez à diſtiller, & réiterez la même choſe tant qu'il vous reſtera quelque choſe de votre fermentation ; recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau ſpiritueuſe, elle ſera chargée de beaucoup de phegm. Pour la rectifier, vous la verſerez dans la cucurbite d'un alembic ordinaire, & vous diſtillerez au filet médiocre, vous aurez alors ce qu'on appelle proprement du *Kirch-waſſer*.

Maniere de faire la Bierre

97. On prend de l'orge, on la met macerer dans de l'eau pour enlever de ſon écorce certaines particules qui s'en détachent aiſément, & que l'on ſuppoſe capables de gâter la bierre. Cette opération peut durer quelquefois cinq ou ſix jours. On change d'eau une ou deux fois chaque jour. Durant ce temps le grain ſe renfle beaucoup & ſe diſpoſe à germer : s'il ne germoit pas, la bierre s'aigriroit bientôt. Pour le faire germer, on le met tout humide en pluſieurs tas ſur le plancher, il ne tarde pas à s'y échauffer : c'eſt pourquoi il faut le retourner ſouvent pour en temperer la chaleur. S'il n'y avoit pas une chaleur ſuffiſante, il faudroit groſſir les tas. On laiſſe ainſi le grain, juſqu'à ce que ſes germes ayent au plus ſix lignes de long, & qu'il ait pouſſé trois ou quatre racines de même longueur. On arrête alors la fermentation, en faiſant ſécher le grain dans de grands fours, ou à l'air, ſi c'eſt durant la chaleur de l'été. Par ce moyen les racines & le montant ſe mettent en

poudre, & s'en vont lorſque l'on vanne & tamiſe. Si on laiſſoit la fermentation durer plus longtems, la bierre auroit un goût de brûlé. Enſuite on réduit le grain en poudre groſſiere, par un moulin; alors il prend le nom de *drêche*.

On y mêle alors de la fleur de houblon, pour donner de la force & du goût à la bierre. Après cette préparation, l'on ajoûte trois fois autant de grain non germé, & moulu auſſi groſſiérement; on verſe ſur le tout de l'eau à demi bouillante, & enſuite de la froide; ou bien on fait bouillir tous les ingrédiens dans l'eau, en y ajoutant autant de levûre qu'il eſt néceſſaire, & remuant longtems à force de bras avec un inſtrument particulier: puis on verſe la liqueur dans différens vaiſſeaux pendant qu'elle eſt chaude. Enfin on couvre avec ſoin les vaiſſeaux qui contiennent ces matieres, juſqu'à ce que les vapeurs qui s'en élevent, faſſent ſentir une odeur vineuſe, ſubtile & pénétrante. Alors la bierre eſt faite, & on la garde dans les tonneaux qu'on met dans la cave.

L'inſtrument dont on ſe ſert pour braſſer, eſt quelquefois une ſimple perche de ſix ou ſept pieds de long, qui a un morceau de bois ou une douve au bout : on le nomme *braſſoir*. Alors on commence à travailler le grain dans l'eau avec une eſpéce de pelle de fer ou de cuivre, nommé *fourquet* ; le milieu a deux grandes ouvertures longitudinales : puis on prend la vague, long inſtrument de bois, terminé par trois fourchons, dont chacun eſt traverſé horiſontalement de pluſieurs chevilles.

Autre méthode : on met la dreche dans une chaudiere avec une ſuffiſante quantité d'eau, & on les laiſſe bouillir juſqu'à ce que l'eau ſe ſoit chargée de toutes les parties du grain qui peuvent s'y diſſoudre, ou du moins de toutes celles dont cette quantité d'eau eſt capable : car on retire l'eau, quand on la voit bien chargée, & on y en remet d'autre, ce que l'on fait juſqu'à trois fois, ſi le grain n'eſt pas antérieurement épuiſé par la ſeconde.

Avant de laiſſer fermenter la liqueur, on y jette du houblon, pour

lui donner une legere amertume, pour que la bierre puiſſe ſe garder plus longtemps, & que ſa fermentation dure davantage. Quelques-uns font ſeulement infuſer le houblon avec la liqueur encore chaude, afin de ne pas perdre ce qu'il y a de volatil : mais cela rend la bierre trop fumeuſe, & par cette raiſon il vaut mieux les faire bouillir enſemble. Ainſi il pourroit être également avantageux pour la fin qu'on ſe propoſe, de ſubſtituer au houblon quelqu'autre plante amère.

La décoction étant devenue claire, on y verſe quelquefois de la levûre, que l'on mêle bien avec elle, & l'on jette le tout dans un vaiſſeau convenable; d'autres attendent pour mettre la levûre, que la bierre ſoit entonnée; ils mêlent bien le tout & la laiſſent ainſi fermenter ſans y toucher davantage.

On doit obſerver, 1°. de choiſir du grain qui ſoit nouveau & bien mûr, afin qu'il renfle mieux dans l'eau, & qu'il germe plus promptement. 2°. de ne pas mettre la levûre, tandis que la liqueur eſt encore chaude : cela ralentiroit ou détruiroit même ſon ac-

tion. Il ne faut pas auſſi que la liqueur ſoit abſolument froide, ſurtout en hiver; parce que la levûre n'agiroit que lentement. 3°. En général il faut mieux que la fermentation ſe faſſe avec une ſorte de lenteur, qu'avec trop de précipitation, principalement ſi l'on veut que la liqueur ſoit forte & de longue durée. 4°. La bierre ſe gonfle prodigieuſement durant ſa fermentation; la grande quantité de parties mucilagineuſes dont elle eſt remplie, ſe développent ſans ſe diviſer. Plus la fermentation eſt parfaite, mieux ce développement ſe fait, & c'eſt d'où dépend le plus ou le moins de qualité de la bierre : l'écume que la bierre jette en fermentant, eſt ce qu'on nomme *levûre*.

Autre méthode : après que l'orge aura trempé durant quatre jours, mettez-le dans un grand chaudron avec le tiers de ſon, par proportion à la quantité d'orge, & autant de livres de ſirop de ſucre qu'il y a de boiſſeaux d'orge. Sur ſix boiſſeaux, verſez environ 80 pintes d'eau, meſure de Paris; faites bouillir le tout pendant deux heures. Quand l'eau com-

mence à bouillir, jettez-y ſix onces de houblon; lorſque le tout aura bouilli encore deux heures, vous paſſerez la liqueur par un tamis, & l'entonnerez toute chaude; remettez enſuite trente pintes d'eau ſur le mare, faites les bouillir une heure; paſſez la décoction, & en rempliſſez le tonneau. Il faut en réſerver un demi-ſeptier dans lequel vous diſſoudrez ſix onces de levûre de bierre; vous verſerez le tout dans le tonneau, que vous ne boucherez que modérement, & le mettrez à la cave: vous pourrez en boire au bout de deux jours.

A Montreuil en Picardie, pour faire dix muids de bierre, on met trois ſeptiers & demi d'orge moulu, dont chaque ſeptier péſe environ deux cens livres avec quinze livres de houblon, & on fait bouillir le tout durant 24 heures.

Pour conſerver la bierre pluſieurs années.

98. Mettez ſur chaque barrique un demi-ſeptier d'eſprit de vin.

Pour raccommoder la bierre gâtée.

99. Mêlez de la levûre avec les reſtes de ce qui a ſervi à faire de la bierre forte, & laïſſez quelque temps ce mélange devant le feu, puis ſervez vous en pour renouveller la fermentation de la bierre. Au défaut de levûre de bierre, on peut ſe ſervir de miel, de ſucre, de levain ou de malaſſe. Lorſque la levûre elle-même vieillit, il faut y mêler un peu de fleur de farine, de ſucre, de ſel, & de bierre chaude, ou ſimplement de l'eau chaude & du ſucre.

Ratafiat de caſſis.

100. Prenez dix livres de caſſis bien mûr, épluchez-le grain à grain, écraſez le dans une grande terrine, après quoi vous le jetterez ainſi écraſé dans une cruche ; ajoutez neuf pintes d'eau-de-vie, & pour chaque pinte ſix onces de ſucre rapé : ſi vous le voulez, vous pouvez ajouter quelques cloux de géroſle, & un peu de canelle, mais très-peu. L'aromate particulier du caſſis ne ſe marie pas facilement. Vous expoſerez votre infuſion au ſo-

leil pendant deux mois, après lesquels vous passerez par la chausse, & vous aurez une liqueur charmante pour la couleur, bien veloutée, bien moëlleuse, & d'un goût délicieux pour ceux qui l'aiment.

Pour faire des Biscotins.

101. Il faut faire cuire à la plume une demi-livre de sucre, y jetter une demi-livre de farine; remuez promptement pour en faire une pâte, & ne la plus mettre sur le feu; puis la dresser sur une table ou sur une planche, avec un peu de sucre, le parer promptement, le piler dans le mortier avec un blanc d'œuf, un peu de fleurs d'orange; bien incorporer le tout, sans y ajouter de sucre, & en faire une pâte ferme; vous les mettrez en petites boules. Ayez ensuite une poëlle d'eau bouillante sur le feu, jettez les dedans, ils iront d'abord au fond; & quand ils reviendront dessus, il faudra les lever avec une écumoire, les mettre égouter, puis les dresser sur des feuilles de fer blanc, ou sur du papier; les mettre cuire dans le four, & leur faire prendre une belle cou-

leur. S'ils ont de la peine à quitter le papier, lorſqu'ils ſeront cuits, vous mettrez le papier ſur une ſerviette mouillée, que vous aurez bien preſſée : cela leur fera quitter auſſitôt le papier.

Ratafiat de coing.

102. Ayant choiſis des coings bien mûrs & bien parés, vous connoîtrez cette qualité à leur couleur ; comme ces fruits ſont toujours cotoneux, vous eſſuyerez proprement leur duvet avec un linge blanc ; ſervez vous enſuite d'une rape à ſucre pour râper chair & écorſe juſqu'au cœur ou pepins, que vous jetterez comme inutiles. Quand vous aurez préparé de la ſorte une quantité ſuffiſante de ce fruit, vous le porterez à la cave pour le faire fermenter pendant 24 heures tout au plus ; il ſentira pour lors un peu l'aigre, & il ſera temps de le preſſer par un linge. Cette expreſſion ſe fera à grande force, pour en tirer tout le ſuc. Dans ſix pintes de ce jus, vous ferez fondre trois livres de ſucre, que vous mettrez en poudre pour faciliter la diſſolution, vous

ajouterez quatre pintes d'eau-de-vie, deux pintes d'eſprit de vin, douze cloux de géroſle, une once de canelle & un gros de macis. Le mêlange achevé, vous boucherez bien les cruches, & vous les mettrez en infuſion dans un lieu temperé.

Biſcuits communs.

103. Il faut caſſer huit œufs & les battre de même que pour une homelette, y mettre une livre de ſucre en poudre, & à peu près autant de farine ; délayez le tout juſqu'à ce que la pâte ſoit bien blanche, & que vous n'y ſentiez aucun pâton. Verſez cette pâte dans des moules de fer blanc, formés en quarré long avec des bords relevés pour contenir la pâte ; mettez les au four après avoir poudré les biſcuits avec du ſucre ; il faut les éloigner de la braîſe, de peur qu'ils ne brûlent : un quart d'heure ſuffit pour les cuire & leur faire prendre une belle couleur. Quaud ils ſeront cuits & tirés du four, glacez les de ſucre en poudre que vous repandrez deſſus, & les ôtez de leurs moules, lorſqu'ils ſont encore chauds ; il faut laiſſer le

four ouvert pendant qu'ils cuiſent, & ſa chaleur doit être modérée.

Ratafiat d'Angélique.

104. Prenez des côtes d'angélique dans la ſaiſon où elle eſt dans ſa plus grande force; rejettez les feuilles comme inutiles, coupez les côtes par quartier, écraſez-les groſſierement dans un mortier de marbre, empliſſez en une cruche juſqu'à moitié, verſez ſur cela de l'eau-de-vie tant que la cruche pourra en contenir, bouchez-la exactement, placez-la au ſoleil pendant un mois. Alors verſez votre infuſion dans une autre cruche, laiſſez la bien égouter pour ne rien perdre, ajoutez ſix onces de ſucre rapé par pinte de liqueur, un peu de canelle, un peu de macis, le tout avec diſcrétion; remettez votre liqueur au ſoleil pendant un mois, après quoi filtrez par la chauſſe.

Moyen de garder la farine ſans qu'elle ſe gâte.

105. Il ne faut mettre au moulin que du bled bien ſain & bien ſec, puis ſerrer la farine dans une huche ou dans

d'autres vaiſſeaux, que l'on tiendra dans un endroit ſec. Sur-tout il faut avoir ſoin que cette huche ou les vaiſſeaux ſoient bien fermés, de crainte que la farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque choſe de mal propre. En été on la mettra dans un endroit frais, mais exempt d'humidité. Il eſt à propos de la remuer quelquefois, afin que l'air paſſant au travers, empêche qu'elle ne s'attache & qu'elle ne prenne un mauvais goût. Il y a des Auteurs qui conſeillent de jetter parmi la farine de la reſine de vieux pins miſe en poudre ; d'autres broyent du cumin & du ſel en égales portions, & en font des maſſes ſéches, qu'ils mettent dans la farine ; la farine ſaſſée & ſéparée du ſon ſe conſerve auſſi mieux que quand ils ſont mêlés, parce que le ſon eſt ſujet à s'aigrir. La bonne qualité de grains influe eſſentiellement ſur la perfection de la farine. On a obſervé que de la farine bien blûtée, puis miſe & très foulée dans un baril bien ſec que l'on ferme enſuite exactement, ſe conſerve pluſieurs années, même ſur mer, ſans qu'on ſoit obligé de la remuer.

Pour

Pour conſerver les feves.

106. Il faut les cueillir quand elles ſont parfaitement mûres, c'eſt-à-dire lorſque la gouſſe commence à noircir. Les ayant tiré de la gouſſe, ôtez leur auſſi la robe, & faites ſécher les feves dans cet état enfilées en chapelet, d'abord à l'ombre pendant quelques jours; puis ſoit au ſoleil, ſoit en l'air dans une chambre, ſoit ſur une claye dans un four après qu'on en aura tiré le pain: & prenez bien garde qu'il ne leur reſte aucune humidité; après quoi vous les enfermerez dans un lieu ſec. Lorſque vous voudrez les aprêter, ſi c'eſt au printemps, vous pourrez y ajouter un peu de fleur & de feuilles de feves nouvelles, pour mieux leur en donner le goût; vous pourrez auſſi mettre ſur le bord du plat quelques-unes de ces fleurs. Avant de fricaſſer les feves, il faudra leur donner un bouillon dans l'eau.

Eau de Framboiſe.

107. Il faut prendre une livre de framboiſes & les écraſer dans une pinte d'eau avec cinq onces de ſucre; il n'y

faut point de citron. Le tout étant bien mêlé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Ratafiat d'Anis.

108. Pour faire un ratafiat commun, concassez une demi-livre d'anis verd, un quarteron de coriandre, une demi-once de canelle & un gros de macis, mettez le tout en infusion dans neuf pintes d'eau-de-vie, pendant un mois; vous aurez soin de sucrer votre liqueur, avant que de boucher votre cruche; six onces de sucre pour chaque pinte d'eau-de-vie suffisent; vous casserez votre sucre par morceaux gros à peu près comme le poing. Vous tremperez chaque morceau dans de l'eau commune en le retirant tout de suite, & vous le jetterez bien imbibé d'eau dans la cruche à infusion: un mois après passez votre ratafiat par la chausse.

Compotes de Framboises.

109. Mettez une demi-livre de sucre dans une petite poële à confiture, ou un poëlon; faites le cuire en plu-

me, puis jettez-y promptement une livre de framboiſe bien épluchée & bien entiere : vous ôterez auſſitôt la poële de deſſus le feu, & la laiſſerez repoſer un peu de temps : après quoi vous remuerez doucement les framboiſes avec la poële, & leur ferez enſuite jetter un bouillon, ſi vous voulez, puis vous laiſſerez refroidir, & les ſervirez ainſi. Les framboiſes demeureront entieres, & la compote ſera belle & bonne. Pour qu'elle ſoit plus parfaite, n'oubliez pas de bien écumer avec un papier ou une cuillere.

Eau des ſept graines.

110. Prenez ſemences d'anis, de cumin, de carvi, de fenouil, de perſil, d'ammi & d'amome, de chacune deux onces ; pilez ces graines dans un mortier, mettez-les infuſer pendant ſix ſemaines dans neuf pintes d'eau de-vie, ajoutez ſix onces de ſucre par pinte, ayez ſoin de le caſſer par morceaux gros comme le poing, & de tremper chaque morceau dans l'eau commune, avant que de le jetter dans l'eau de vie. L'infuſion faite, paſſez votre ratafiat par la chauſſe,

plus il ſera gardé, meilleur il deviendra.

Confiture de framboiſes liquide.

111. Prenez quatre livres de framboiſes bien épluchées, les plus ſeches & les moins écraſées que vous pourrez, puis quatre livres de ſucre, que vous ferez cuire à la groſſe plume; retirez enſuite la poële de deſſus le feu, & mettez les framboiſes doucement dans le ſucre, de peur qu'elles ne ſe rompent, comme elles ſont ſaiſies par le ſucre cuit, elles ſe conſervent plus entieres. Vous les remuerez un peu; & lorſqu'elles auront jetté leur ſuc, vous les remettrez ſur le feu, pour achever de les cuire promptement, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit fait, ou

Prenez des framboiſes qui ne ſoient pas trop mûres, ôtez en la queue & le bouton blanc qu'on tire ordinairement du dedans du fruit: mettez les framboiſes dans une terrine; faites cuire du ſucre à la plume, & mettez le tout dans une étuve, ou un lieu ſec pendant un demi-jour; faites les enſuite bouillir à feu mediocre juſqu'à ce que le ſyrop ſoit cuit à perle.

Ratafiat d'eau de noyau.

112. Prenez une livre de noyaux d'abricots, s'ils ſont de l'année, vous ne les concaſſerez point; s'ils ſont plus vieux, vous les concaſſerez très-groſſiérement. Prenez bien garde de ne point les piler, votre liqueur deviendroit laiteuſe à ne pouvoir plus être clarifiée. En parlant de noyaux, nous n'entendons que l'amande dépouillée de ſon bois. Mettez les infuſer dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez une demi-once de racine d'angélique, une demi-once de canelle, une pinte d'eau de fleurs d'orange, & ſix onces de ſucre par pintes d'eau-de-vie; notez qu'il faut caſſer le ſucre par morceaux, le tremper dans de l'eau commune, & le retirer ſur le champ pour le jetter dans votre infuſion : vous la ferez durer ſix ſemaines. Après ce temps paſſez votre liqueur par la chauſſe, & vous aurez un ratafiat très-agréable.

Maniere de blanchir ou glacer les framboiſes.

113. Mettez les dans un plat ou une terrine, avec du ſucre en poudre,

du jus de framboiſe; & ſi vous le voulez, de l'eau de fleurs d'orange; remuez les doucement avec une cuillere; lorſqu'elles ſeront couvertes de ſucre, vous les mettrez ſur un papier deſſus un tamis ou une corbeille, puis vous les expoſerez au ſoleil ou devant un feu clair; enſorte qu'elles ſentent ſeulement un peu la chaleur, afin qu'elles puiſſent ſe ſécher.

Ratafiat de Genievre.

114. Concaſſez une demi-livre ou trois quarterons de bayes de genievre bien choiſis, mettez les en infuſion dans neuf pintes d'eau-de-vie, ajoutez deux onces de canelle, douze cloux de géroſle, deux gros de macis, un d'anis, un gros de coriandre, une demi-livre de ſucre par pinte d'eau-de-vie, que vous ferez fondre ſur le feu dans deux pintes d'eau de fontaine: le ſyrop fait, verſez-le dans votre cruche avec tout ce qui y ſera en infuſion, bouchez promptement ſon orifice, & placez-la au ſoleil où à une chaleur bien temperée pendant ſix ſemaines, après quoi paſſez votre ratafiat par la chauſſe, il ſera fait.

Biſcuit de Gênes.

115. Prenez une livre de farine, quatre onces de ſucre & autant de coriandre & d'anis que vous jugerez à propos, ajoutez-y quatre œufs, mettez le tout dans une quantité ſuffiſante d'eau tiéde, formez-en une pâte, puis un pain que vous ferez cuire au four. Lorſqu'il ſera cuit vous le couperez en cinq ou ſix tranches, que vous ferez recuire au four.

Scuba.

116. Faites infuſer dans ſix pintes d'eau-de-vie deux onces de ſaffran, une once de bayes de geniévre, une once d'anis, une once de coriandre, une once de canelle, deux gros de racines d'angélique, un gros de macis, huit cloux de géroſle, douze jujubes; concaſſez toutes ces drogues, ajoutez une demi-livre de ſucre par pinte d'eau-de-vie, caſſez le ſucre par morceaux, trempez chaque morceau dans l'eau commune, avant que de le jetter dans l'infuſion; bouchez bien la cruche, placez la dans un lieu temperé, remuez la ſouvent. Au bout de trois

ſemaines, voyez ſi votre ſucre eſt entiérement fondu : s'il ne l'eſt pas, vous l'écraſerez en l'émiétant dans la main ; goutez ſi votre liqueur eſt ſuffiſamment ſucrée ; ſi vous appercevez un défaut de ſucre, ſuppléez par une addition nouvelle ; & ſi la teinture de ſaffran vous paroît maigre & trop peu épaiſſe, ajoutez-en encore une demi-once pour la renforcer, remettez le tout en infuſion pendant trois autres ſemaines, après quoi paſſez votre ſcuba par la chauſſe, une ſeule fois ſuffira. Le ſcuba eſt bon dans des indigeſtions, il convient pour la poitrine ; il eſt de plus hiſterique, cordial & carminatif.

Biſcuits de Savoye.

117. Il faut prendre quatre œufs frais, bien fouetter les blancs à part dans une terrine, & lorſqu'ils ſeront bien montés, y jetter les quatre jaunes, puis y mettre une demi-livre de ſucre en poudre & battre le tout avec une ſpatule de bois faite en forme de palette qui n'a qu'un côté. Lorſque vous aurez bien battu les œufs & le ſucre, vous mettrez une ou deux pincées de citron, que vous aurez fait ſé-

cher ſur une aſſiete devant le feu, ou ſur la cendre chaude ; ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal bien rapée. Avant de le dreſſer, vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine, que vous mêlerez, battrez & incorporerez avec la pâte d'œufs & de ſucre : puis vous les dreſſerez dans la forme qu'ils doivent avoir, & les glacerez de ſucre en poudre, afin de les empêcher de couler & de s'étendre ſur le papier. Faites les cuire dans un four à maſſepain, four à Pâtiſſier ou four à cuire du pain, & jettez l'ame d'un fagot dans un des côtés du four pour les rechauffer. Après l'avoir bien balayé, il faut mettre vos feuilles, ou demi-feuilles dans le four ; mais avant de les enfourner de l'autre côté du four, vous mettrez un petit morceau de bois ſec allumé, pour donner de la couleur aux biſcuits.

Ratafiat de cedras.

118. Prenez trois gros cedras, ou quatre moyens, levez en les zeſtes, mettez-les en infuſion dans ſix bouteilles d'eau-de-vie, ajoutez ſix à ſept

onces de ſucre par pinte ; vous ferez fondre votre ſucre dans un peu d'eau, avant que de le jetter dans la cruche ; faites durer l'infuſion deux mois, paſſez votre liqueur par la chauſſe, vous ſerez ſurpris de la bonté & de la beauté de votre ratafiat, ſur-tout ſi vous vous donnez la peine de le teindre en rouge.

Biſcuits d'amandes ameres.

110. Il faut prendre trois quarterons d'amandes ameres & un quarterons d'amandes douces ; faire bouillir de l'eau, la retirer du feu ; mettre les amandes dedans, les remuer avec une écumoir, puis voir ſi elles ſe pêlent bien ; les ayant pelées, les mettre dans l'eau fraîche, les laiſſer égoutter, les piler auſſi fin que de la farine ; avoir ſoin en les pilant de les arroſer une fois ou deux avec une petite cuillerée d'eau, de peur qu'elles ne tournent en huile, lorſqu'elles ſeront bien pilées, prendre le jaune de huit ou neuf œufs, que l'on fouettera comme ceux du biſcuit de Savoye ; délayer la pâte d'amandes parmi ces blancs d'œufs avec deux livres de ſucre en poudre

& remuer le tout enſemble. Il ne faut pas que la pâte ſoit auſſi liquide que celle du biſcuit de Savoye. Vous la prendrez enſuite avec la pointe d'un couteau ; la dreſſerez ſur des feuilles ou demi feuilles de papier, pour la faire tomber & lui faire prendre ſa forme : vous prendrez un autre couteau pour la dreſſer, & la faire tomber de la grandeur d'un écus, plus ou moins ; y tamiſerez un peu de ſucre en poudre pour le glacer ; puis ferez cuire dans le four que vous aurez de la maniere qu'il a été dis pour le biſcuit de Savoye. Vous pouvez régler & n'en faire que la quantité que vous en voudrez, & prenez garde que le four ne ſoit ni trop chaud ni trop froid. Vous en pouvez faire de même avec des avelines & des piſtaches ; mais il faut mêler des amandes douces avec piſtaches.

Pêches à l'eau-de-vie,

120. Choiſiſſez ſoixante pêches belles, bien colorées ; faites attention qu'il ne faut pas qu'elles ſoient tout-à-fait mûres ; ce fruit eſt ordinairement chargé de duvet, il faudra l'ôter en

vous ſervant d'une broſſe molle, vous l'eſſuyerez enſuite avec un linge blanc, & enſuite vous l'inciſerez de toute ſa longueur juſqu'au noyau, afin que le ſirop puiſſe paſſer juſques dans l'intérieur. Toutes vos pêches étant préparées de la ſorte, faites fondre ſur le feu quatre livres de ſucre dans trois pintes d'eau, vous aurez ſoin de le clarifier avec du blanc d'œuf; c'eſt à-dire, quand le ſirop ſera prêt de jetter ſon premier bouillon, vous y jetterez le blanc d'un œuf bien battu & preſque réduit en mouſſe; remuez bien votre ſirop avec l'écumoir, peu-à-peu le blanc durcira par la cuiſſon, & en durciſſant, il attirera & ſe chargera de toutes les impuretés du ſucre. Quand vous le verrez ſurnager, vous l'enleverez avec l'écumoir, & vous le jetterez comme inutile; votre ſirop vous paroiſſant clair & cuit à la groſſe perle, vous connoîtrez ce dégré de cuiſſon en laiſſant égoutter l'écumoir ſur l'ongle de votre pouſſe, ſi la goutte ſe ſoutient d'une forme ronde, ſans couler ni s'étendre beaucoup, le ſirop ſera à la groſſe perle; alors placez toutes vos pêches une à une dans la poële

à confitures ; remuez-les doucement & en tout ſens : cette opération s'appelle le blanchiſſage. Vos pêches ſeront cenſées blanchies, quand elles commenceront à avoir un peu de couleur, alors retirez-les bien vîte, de crainte qu'elles ne molliſſent en cuiſant trop, ce qui les perdroit ſans reſſource. Fait-à fait que vous les retirerez du blanchiſſage, vous les étendrez ſur un clayon ou ſur un linge blanc, afin qu'elles puiſſent jetter toute leur eau : pour cet effet ayez ſoin de les poſer ſur l'inciſion. Pendant que votre fruit égoutera, achevez de cuire votre ſirop, en le clarifiant une ſeconde fois, au moyen d'un ſecond blanc d'œuf en mouſſe comme la premiere fois, c'eſt le même procédé ; votre ſirop étant écumé & clarifié, laiſſez-le cuire à la forte plume. Vous connoîtrez le degré de cuiſſon en paſſant l'écumoire par la poële, & en le ſecouant vivement en l'air. Si vous voyez partir le ſucre en forme de plume, le ſirop ſera bien ; alors retirez la poële du feu. Pendant que le ſirop refroidira, arrangez vos pêches bien égouttées dans un bocal, ou bouteille à large

ouverture. Quand le ſirop ſera preſque froid, vous y mêlerez ſix pintes de bonne eau-de vie, & vous verſerez ce mêlange ſur vos pêches précédemment arrangées dans le bocal : d'abord vous les verrez flôter dans la liqueur, mais inſenſiblement le ſucre & l'eau-de-vie les pénétreront, alors vous les verrez ſe précipiter au fond du bocal, c'eſt à cette marque que vous connoîtrez qu'elles ſont bonnes à manger.

Crême de piſtaches au bain-marie.

121. Prenez une pinte de crême ou de lait ; mettez-y un morceau de ſucre, un petit bâton de canelle & un morceau de citron verd, & faites bouillir tant ſoit peu ; mettez-y enſuite un quatteron de piſtaches échaudées, mondées & bien pilées, & ayez ſoin d'en garder pour garnir votre plat (les doſes ci-deſſus ne ſont que pour un petit plat) votre étamine étant dans un plat, jettez-y ſix jaunes d'œufs, puis la crême où ſont les piſtaches, & paſſez promptement deux ou trois fois de ſuite par la même étamine, ayant enſuite mis une caſſerole pleine d'eau ſur un fourneau, vous y

poſerez le plat où vous voulez mettre votre crême : il faut que ce plat ſoit plus grand que la caſſerole, & que ſon fond touche l'eau. Après quoi vous y mettrez la crême & la couvrirez d'un autre plat avec un peu de feu deſſus. Quand la crême ſera priſe, vous pourrez la ſervir ou chaude, ou froide.

Abricots à l'eau-de-vie.

122. La préparation des abricots à l'eau-de-vie eſt préciſément la même que celle des pêches; il n'y a que les doſes de ſucre, d'eau & d'eau-de-vie qui ſoient différentes. Vous employerez pour ſoixante abricots deux livres de ſucre, deux pintes d'eau, & quatre pintes d'eau-de-vie.

Prunes claudes à l'eau-de-vie.

123. Choiſiſſez cent cinquante de ces prunes : tâchez de les cueillir vous-même, pour être ſûr qu'elles n'ont point été beaucoup maniées; obſervez qu'il ne faut pas qu'elles ſoient mûres; vous les eſſuyerez légement avec un linge blanc; vous les piquerez tout autour avec une épine,

gle ; vous les mettrez tremper quelque heures dans l'eau fraîche avec un filet de vinaigre ; cet acide leur conserve un œil verd brillant qui fait plaisir ; faites-les passer au blanchissage ; c'est à-dire, dans un sirop à demi fait, & formé de deux livres de sucre & deux pintes d'eau. Pendant qu'elles égouttent, achevez votre sirop à la forte plume ; retirez-le du feu ; versez-le dans une terrine vernissée, & placez-y vos prunes, elles y séjourneront vingt-quatre heures, pour leur faire prendre sucre, après quoi vous les retirerez, vous les mettrez encore égoutter ; le sirop sera remis dans la poële à confiture, & sur le feu ; ayant acquis le degré de cuisson qu'on nomme à la forte plume, retirez-le du feu, & pendant qu'il refroidira, arrangez vos prunes dans le bocal qui leur est destiné : le sirop étant froid, ajoutez quatre pintes d'eau-de-vie, & versez le mêlange sur le fruit.

Poires confites pour compote.

124. Pour confire les poires, vous les mettrez dans un pot de terre neuf, puis vous y mettrez du sucre (un bon

quarteron pour une demi-livre de fruit) la moitié d'un demi-ſeptier de bon vin rouge, & de l'eau juſqu'à ce que celles d'enhaut trempent ; vous les couvrirez du couvercle, & les ferez bouillir à feu médiocre, les remuant de temps en temps, pour ne les pas laiſſer s'attacher au pot : quand elles ſeront à demi-cuites, vous y mettrez de la canelle & du clou de gérofle, & acheverez de les faire cuire à petit feu, juſqu'à ce que le ſirop ſoit aſſez fait à votre volonté.

Pour les ſervir, vous les rangerez proprement en roſe ſur une aſſiette, les montant les unes ſur les autres en pointe de clocher, ſi c'eſt encore l'uſage dans votre canton : le ſirop étant un peu refroidi, vous le verſerez par-deſſus, afin qu'il arroſe votre fruit de tous les côtés.

Autres poires confites, pour reſter confitures liquides.

125. Prenez des poires qu'on nomme blanquets, rouſſelets ou oranges, pilez-les proprement, ôtez-leur la tête, laiſſant la queue entiere & ratiſſée aux petites ; coupez les plus groſ-

ſes par moitié, leur ôtant le milieu & ne laiſſant qu'un bout de la queue. A meſure que vous les pelez, jettez-les dans l'eau fraîche, de crainte qu'elles ne noirciſſent. Après cela faites-les un peu bouillir pour les rendre plus faciles à cuire & à ſe charger de ſucre; puis tirez-les à l'eau, & mettez les égoutter ſur une claye. Cela fait, peſez les, & mettez au moins autant de livres de bon ſucre qu'il y aura de livres de fruit; vous caſſerez le ſucre, enſorte que le plus gros morceau n'excede pas en groſſeur une chataigne. Vous mettrez le feu dans la poële, & poudrez le ſucre par-deſſus; y jettant un peu d'eau pour aider ſeulement à le fondre. Après cela vous mettrez la poële ſur le feu & maintiendrez le fruit le plus proprement que vous pourrez, & de maniere que le bouillon ſurnageant continuellement le fruit, il cuiſe également par-tout.

Vous aurez toujours l'écumoir à la main pour changer le fruit de place & écumer; vous ne leverez la poële de deſſus le feu, que quand vous jugerez que le fruit ſera confit, ce que vous connoîtrez par le bouillon qui s'abaiſſant ne

fera pas tant d'écume ou de bouteilles qu'au commencement, & par les gouttes de ſirop que vous mettrez ſur une aſſiette; ſi elles ne coulent point, alors vous tirerez la poële de deſſus le feu & verſerez les confitures dans une terrine, de crainte que ſéjournant dans la poële, elles ne contractent quelque mauvais goût provenant du cuivre. Vous les laiſſerez trois ou quatre jours repoſer dans cette terrine, dans un lieu qui ne ſoit point expoſé à la pouſſiere, ſans le couvrir; afin que toute l'humidité ſuperflue s'évapore, & que le fruit prenne ſucre. Après quoi vous pencherez la terrine; & s'il y a de l'eau qui ſurnage le ſirop, vous l'égoutterez; puis vous les couvrirez, mettant un papier de la rondeur du pot, qui touche le ſirop. Si vous les trouvez aſſez cuites du premier coup, après les avoir égouttées, vous vous contenterez de les faire chauffer ſans les vuider de la terrine, en les mêlant avec l'écumoir; & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans le pot, ou.

Piquez dans la tête de chaque poire un clou de gérofle, mettez-les ſur le

feu dans l'eau, que vous empêcherez de bouillir en y verſant de la fraîche de temps à autre. Lorſque vous vous appercevrez que les poires molliront un peu, vous les tirerez pour les peler ; enſuite vous les mettrez dans du ſucre tel qu'il ſort de chez le marchand, & les y laiſſerez jetter quarante ou cinquante bouillons. Après quoi vous les laiſſerez repoſer juſqu'au lendemain ; vous les égoutterez pour les faire cuire dans d'autre ſucre cuit en ſirop, où elles feront ſeulement deux ou trois bouillons. Alors vous les ôterez du ſirop. Le troiſieme jour vous les ferez encore un peu plus cuire : & le quatrieme un peu davantage. Après ces divers degrés de cuiſſon, on donne dix ou douze bouillons tant au ſirop qu'aux poires ; & on les tire pour être gardées dans des pots. L'orange & autres poires trop groſſes ſe coupent par quartiers avant que d'être confites.

Il faut ſur tout ne point négliger d'écumer la confiture, ſi l'on veut qu'elle ſoit belle. Les poires confites ſuivant les manieres qui viennent d'être indiquées, peuvent auſſi ſe garder

en confitures ſéches ; pourvû qu'après les avoir poudrées de ſucre, on aye ſoin de les tourner ſouvent afin qu'elles ſe ſéchent mieux ; ou

Prenez des poires de rouſſelet, qui ne ſoient ni trop vertes ni trop mûres : pelez-les bien proprement & les faites diſtiller dans l'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites. Prenez garde qu'elles ne le ſoient ni trop, ni trop peu. Vous les tirerez avec une écumoire & les jetterez dans l'eau froide ; puis vous préparerez autant de livres de ſucre que de poires, que vous ne pouſſerez pas à la cuiſſon, mais à la confiture de ſirop un peu fort. Il ne faut pas qu'il ſoit tout-à fait à la plume. Vous les mettrez dans ce ſirop, & laiſſerez jetter huit ou dix bouillons ; puis vous les retirerez du feu, les remuerez & les laiſſerez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent ſucre. Enfin vous les mettrez ſur le feu & les acheverez : on peut les ſervir chaudes.

Poires au mout ou au vin doux.

126. Prenez du mout rouge ; mettez-y des poires après les avoir pelées,

& piquées de géroſle : coupez en quartiers celles qui ſont trop groſſes. Faites bouillir dans un chaudron ſur le feu : laiſſez-le conſommer juſqu'au tiers, & s'épaiſſir par ce moyen. Laiſſez-le plutôt trop cuire que pas aſſez ; tirez-le enſuite dans des pots de terre. Il faut être ſoigneux d'écumer cette confiture comme les autres. On connoît qu'il eſt temps de la retirer du feu, lorſque le ſirop que vous mettez ſur une aſſiette, s'y fige au lieu de couler. Avant de le retirer, mêlez-y de la canelle & des cloux de géroſle. Si cette confiture vient à ſe moiſir, faute d'avoir été aſſez cuitte, remettez-la ſur le feu, laiſſez-la bouillir, & la reſſerrez dans vos pots : ou bien mettez les pots dans un four médiocrement chaud.

Blanc manger pour ſervir d'entremet.

12°. Prenez demi-livre d'amandes mondées ; réduiſez-les en pâte dans le mortier ; ajoutez-y du lait, afin qu'elles ſe mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile ; mais il ne faut pas y mettre une cuillerée, encore la verſerez-vous peu-à-peu &

comme en arroſant à diverſes repriſes: jettez-y une cuillerée de farine de riz; mêlez le tout enſemble & paſſez le par un tamis, avec une écuellée de lait, faites bouillir le tout doucement en le remuant toujours; ajoutez-y du ſucre juſqu'à ce que le goût vous plaiſe; faites cuire plus épais que de la bouillie. Si vous voulez ajouter du blanc de chapon haché, il faut le piler avec les amandes & le riz, le paſſer par le tamis, & faire comme on vient de dire.

Blanc manger pour le matin au lieu de bouillon.

128. Prenez une bonne cuillerée de bon bouillon de viande, bien dégraiſſé, qui ſoit fait ſans herbes & ſalé modérément; il ſera de plus haut goût, ſi on y a fait bouillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée. Faites-le bouilir à petit feu l'eſpace d'une heure ou environ, & le remuez ſouvent avec une cuillere, afin que rien ne bouille; lorſque le bouillon ſera diminué de moitié ou environ, ajoutez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces mondées & bien pi-

d'orange, des capres & du poivre blanc : mettez le brochet dans la ſauſſe & le ſervez garni de perſil frit.

Crême de caffé.

130. Mettez une pinte de crême dans une caſſerole avec un morceau de ſucre & deux cuillerées de caffé moulu, faites bouillir le tout, puis l'ôtez du feu ; prenez enſuite deux ou trois géſiers de volailles, ouvrez-les, ôtez-en la membrane intérieure & la hachez ; mettez-la dans un gobelet ou autre vaiſſeau avec un verre de votre crême de caffé près du feu, ou ſur la cendre chaude. Ce mélange étant pris, jettez-le dans le reſte de la crême de caffé, & paſſez promptement le tout deux ou trois fois par l'étamine. Mettez enſuite le plat ſur la cendre chaude, dreſſez-y la crême & la couvrez d'un autre plat avec du feu deſſus. Lorſque la crême ſera priſe, vous la mettrez dans un lieu frais & la ſervirez pour entremets, chaude ou froide ; on peut auſſi la ſervir à la glace.

Préparation du caffé non brûlé.

131. Prenez un gros de caffé en

féve, & bien mondé de ſon écorce; faites-le bouillir pendant un demi-quart d'heure au plus dans un demi-ſeptier d'eau; retirez enſuite du feu cette liqueur qui aura pris une belle couleur verdâtre, & après l'avoir laiſſé repoſer un peu de temps, vous la boirez chaude avec du ſucre.

Lait caillé très-délicat.

132. Il faut prendre un pot de lait tout chaud, y mettre une demi-livre de ſucre; faire un peu bouillir le tout enſemble & le laiſſer refroidir à demi: enſuite prendre trois cuillerées d'eau de roſe, y mettre tant ſoit peu de preſure; preſſer le tout dans un linge blanc & le mettre dans le lait.

Canards aux huîtres roties.

133. Faites un ragoût dans une caſſerole avec des huîtres, des truffes, des ris de veau, des ciboules hachées, du perſil, ſel poivre & beurre frais, farciſſez-en des canards ſauvages, après les avoir trouſſés; ficelez-les pour empêcher que la farce ne tombe, & faites-les rôtir à la broche. Quand ils ſeront cuits, vous les ſervirez avec

le même ragoût par-deſſus, auquel vous ajouterez un coulis de champignons : ce mets ne ſert que pour entrée.

Compote de ceriſes.

134. Il faut prendre une livre de ceriſes, & leur couper la queue par la moitié ; étant ainſi préparées, vous prendrez une poële à confitures ou un poëlon, où vous mettrez une demi-livre de ſucre ou environ, que vous ferez bouillir preſqu'en ſirop & jetterez vos ceriſes dedans, enſuite vous les ferez bouillir promptement à grand feu environ une douzaine de bouillons : enfin vous les ôterez de deſſus le feu, les remuerez & avec un papier ou une cuillere, vous en tirerez l'écume ; cela fait, vous les laiſſerez refroidir & les ſervirez.

Ceriſes confites promptement & ſans façon.

135. Prenez quatre livres de ceriſes : & pour les bien garder, mettez-y quatre livres de ſucre concaſſé le plus menu que vous pourrez ; jettez-y un verre d'eau, de peur que le ſucre

ne s'attache au fond de la poële : puis pouſſez-les à bon feu égal & remuez la poële une fois ou deux. Entretenez le feu, pour que les confitures ne languiſſent pas, elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil : vous pouvez le faire de même au ſucre cuit à la plume.

Pour confire les pois verds.

136. Ayez un pot de terre, que vous remplirez de moitié eau & moitié vinaigre ; où vous mettrez vos pois verds. Couvrez le pot ; bouchez-le bien : & lorſque vous en tirerez pour les manger, trempez-les dans l'eau fraîche. Il les faut cueillir dans leur parfaite maturité ; c'eſt-à-dire, quand la gouſſe commence à brunir, & les ayant écoſſés, ôtez la peau qui les recouvre.

Pour faire des pommes tapées ou parées.

137. Ayant pelé les pommes, pour en ôter le cœur ou trognon, on les coupe par moitiés que l'on met ſur des clayes dans le four, à une chaleur douce. On les tape de temps en temps pour les applatir. Chaque fois qu'on les tire du four, on les trempe dans un ſirop

épais fait avec des pelures & très peu du ſucre. On en joint enſuite pluſieurs moitiés enſemble, quand elles ſont preſque cuites.

Pour faire la preſure.

138. Prenez la caillette d'un veau, qui n'ait jamais eu d'autre nourriture que le lait pur; tirez-en de petits grumeaux de lait caillé, que vous y trouverez & que vous éplucherez bien, en ôtant les poils que le veau a avalé en taitant ou ſe lechant. Lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche à meſure que vous les manierez : & les mettrez dans un linge bien blanc, pour les eſſuyer un peu. Prenez auſſi la caillette; lavez la de même & la rac ez fort nette; retournez la pour y remettre ces grumeaux : ſalez-les comme il faut; ſuſpendez le tout, & mettez au-deſſous un pot pour recueillir l'eau ſalée qui en tombera. C'eſt cette eau qu'on appelle preſure. Vous la laiſſerez ainſi travailler pendant quelques jours, puis vous vous en ſervirez quand vous en aurez beſoin. Plus on garde la preſure, meilleure elle eſt, parce ſon acide

ſe rarefie. Quand on veut ſe ſervir de la preſure, on en prend dans une cuillere ; on la délaye avec un peu de lait, puis on la jette dans celui dont on veut ſe ſervir pour faire les fromages. Un demi gros de preſure ſuffit pour pluſieurs pintes de lait.

Pour faire de bons fromages.

139. Il faut prendre le lait tout récemment trait ; le couler, y mettre de la preſure, & remuer le tout pendant quelque temps avec une grande cuillere. Ce lait étant pris, on tire le caillé avec la cuillere ou écumoir ; & on le met dans des écliſſes, qu'on appelle en quelques pays *chaſſeries*, *chaſieres*, *coquerets*, *formes* ou *chaſſes*, Pour le laiſſer égouter. On le laiſſe plus ou moins dans les écliſſes, ſelon qu'on veut qu'il ſoit égouté ; ou

Prenez à midi la crême du lait qui a été tiré le matin ; avec autant de lait tout chaud ; mêlez-les enſemble & mettez-y un peu de preſure, que vous délayerez avec de l'eau ſalée, jettez-le dedans le lait, remuez le tout enſemble & le laiſſez repoſer une heure. Après cela, mettez dans les écliſſes,

& ne les gardez que vingt-quatre heures pour les faire bien cailler. Le printemps eſt la ſaiſon la plus propre pour faire ces ſortes de fromages.

Pour faire la gelée de pommes.

142. Il faut prendre une douzaine de pommes de reinettes, les couper par petits morceaux dans une poële à confire. Puis vous y verſerez trois ou quatre pintes d'eau, & les ferez bien bouillir juſqu'à la réduction de deux pintes. Vous les paſſerez & les preſſerez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus. Sur les deux pintes de décoction, vous mettrez quatre livres de ſucre, & ferez bouillir juſqu'à ce que le tout ſoit réduit en gelée. Pour donner du goût à votre gelée, vous pourrez y mettre un jus de citron; & ſi vous l'aimez, la rapure d'un demi citron : cela eſt fort agréable : vous pouvez couvrir des confitures liquides blanches avec cette gelée; elle les conſervera, ou vous pourrez faire la gelée de pommes à part, en tirant du jus des peaux & des trognons dont vous aurez ôté les pepins avant de les mettre cuire. Le tout

étant bien cuit à l'eau, passé à l'étamine & bien pressé : vous mettrez dans ce jus du sucre en suffisante quantité, (ce que l'expérience nous apprendra). Il en faut mettre plutôt plus que moins, & faire cuire cette gelée en bonne confiture remuant incessamment, puis vous la passerez à travers un linge fin & bien transparent, la coulant dans des boîtes pour la garder en forme de cotignac, ou sur des assiettes pour la servir sur la table. Si vous voulez, vous couperez de ce cotignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compotes : on peut viser à l'épargne & en servir peu ; vous les entrelasserez en treilles ou figure de serpenteaux sur des assiettes. Les pommes de courpendu & de reinette se pelent & se confisent entieres ou par moitié, leur ôtant aussi les trognons, & leur faisant une gelée avec leurs peaux comme ci-dessus.

Si vous voulez y ajouter du vin, vous en mettrez dans le calville, avec la canelle & le gérofle, & du blanc dans les autres, avec du fenouil ; cela augmentera de beaucoup leur goût.

Pour blanchir ou glacer les ceriſes.

141. Il faut prendre un ou deux blancs d'œufs battus avec de l'eau de fleurs d'orange ; les jetter dans un plat ou terrine avec du ſucre en poudre & les ceriſes ; dont on aura rogné la queue juſqu'aux trois quarts : les remuer avec une cuillere ; & lorſqu'elles ſeront couvertes de ſucre, les mettre ſur un papier & ſur un tamis ou corbeille, puis au ſoleil, ou devant un feu clair, en ſorte qu'elles ſentent ſeulement la chaleur de loin, afin qu'elles puiſſent ſe ſécher.

D'autres trempent les ceriſes dans les blancs d'œufs battus, enſuite les poudrent de ſucre fin, puis les mettent au ſoleil ou à l'étuve. Cette méthode ſimple peut être la meilleure.

Ceriſes égrenées portatives.

142. Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de ſucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau, puis quatre livres de ceriſes, dont vous ôterez la queue & le noyau : mettre votre ſucre ſur le feu ; & lorſqu'il bouillira, vous jetterez les ceri-

ſes, & les ferez bouillir promptement trente ou quarante bouillons ; c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que le ſirop ſoit un peu épaiſſi. Il faut remuer la poële de tems en tems. Lorſqu'elles ſeront faites, vous les tirerez de deſſus le feu, & les laiſſerez refroidir ; vous les mettrez ſur un tamis pour les laiſſer égouter ; vous en joindrez trois ou quatre enſemble, l'une dans l'autre, pour former comme une groſſe ceriſe, puis vous les laiſſerez ſur des ardoiſes ou ſur de petites planches. Après quoi vous y laiſſerez du ſucre au travers d'une toile de ſoie ; vous les mettrez dans une étuve, ou dans un four lorſque vous en aurez tiré le pain ; & lorſqu'elles ſeront ſéches d'un côté, vous les retournerez & y mettrez du ſucre en poudre comme de l'autre côté.

Pour attendrir la chair des animaux.

143. Le gigot de mouton devient tendre, ſi on le bat bien ſur une table, & qu'on y larde quelque cuiſſes d'ail vers le manche. On en met ordinairement deux ſéches dans le ventre de l'animal, que l'on veut faire rôtir ou bouillir. On fait avaler à une volaille

vivante une verre de vinaigre, & on ne la tue qu'un quart d'heura après; on peut le manger tout de ſuite.

Pour confire les champignons.

144. Après avoir fricaſſé les champignons, on les met dans un pot, on verſe par-deſſus du beurre fondu qui ne ſoit guéres chaud & juſqu'à ce qu'il y en ait l'épaiſſeur d'un travers de doigts pour les empêcher de s'éventer; trois ſemaines après ou environ, il eſt bon de les mettre ſur le feu pour faire fondre la ſauſſe, & la ſéparer des champignons, qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui ſoit ſalé & qui ſurnage d'un bon travers de doigt, & faire la même choſe de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne ſoient gâtés par l'humidité qu'ils jettent, qui les fait pourrir; il les faut garder à la cave ou dans un autre lieu frais.

Eau de chapons.

145. Faites cuire à petit-feu un chapon dans un pot de terre, avec trois pintes d'eau. Le chapon étant cuit & l'eau diminuée d'une chopine, vous les retirez ſans le preſſer. Cette

eau engraiſſe, particulierement ſi on met bouillir de bon orge mondé avec le chapon.

Préparation de la pâte de chocolat.

146. Les Indiens faiſoient rôtir les amandes de cacao dans des pots de terre ; puis les ayant mondé de la peau & bien écraſé & broyé entre deux pierres, en formoient des maſſes avec leurs mains. Les Européens ont perfectionné cette pratique. On met environ deux livres de bon cacao criblé, dans une grande poële de fer ſur un feu clair ; & on les remue & retourne continuellement avec une grande ſpatule, juſqu'à ce que les amandes ſoient aſſez rôties pour pouvoir être mondées facilement. Les ouvriers, pour avoir plutôt fait, ont coutume de mettre une groſſe nappe ſur une table, & d'y étendre le cacao tout chaud ſortant de la poële, puis ils y roulent un cylindre de fer, qui briſe & détache les pellicules ; enfin ils vannent le tout, pour que les amandes ſoient parfaitement mondées. Il eſt mieux de prendre les amandes une à une pour en détacher la peau avec les

doigts, afin de rebuter celles qui ſe trouvent défectueuſes. Ce cacao rôti & mondé, éprouve environ un ſixiéme de déchet. Après qu'il eſt mondé, on le met encore griller dans la même poëlle ſur un feu moins vif, on le remue ſans ceſſe avec une ſpatule, juſqu'à ce qu'il ſoit bien rôti également par tout, & qu'il aye un goût de rôti agréable, avec une couleur ſimplement brune c'eſt un art que de ſaiſir ce point; ſi on rôtit trop les amandes, elles perdront toute leur bonne qualité, & ſi on ne les rôtit pas ſuffiſamment, elles conſervent au goût une certaine rudeſſe déplaiſante.

Le cacao pilé à propos eſt enſuite pilé dans un mortier de bronze, de marbre, ou de bois de gayac; qui eſt très-dur & coupant; pour former une maſſe groſſiere, qu'on broye enfin ſur une pierre pour la réduire en poudre impalpable. Cette pierre doit être d'une nature à réſiſter au feu, & d'un grain ferme, mais ſuſceptible de polir. On la taille de quinze à dix-huit pouces de large ſur vingt-ſept à trente de long, & trois à quatre d'épaiſſeur, enſorte que la ſurface ſoit concave d'en-

viron un pouce & demi dans le milieu. On la fixe ſur un chaſſis de bois ou de fer un peu incliné : puis on met au-deſſous un braſier, qui l'échauffant, diſpoſe les amandes à rendre leur huile ; tandis qu'on les broye fortement avec un rouleau de fer, juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de molecules ſenſibles & que tout ſoit également fin. Ce rouleau eſt de fer bien poli, de deux pouces de diamettre ſur environ dix-huit de long : à chaque bout eſt une poignée de bois, à peu près du même diamettre & longue de 6 à 7 pouces, par où l'ouvrier tient cet inſtrument. Il y a quelquefois de ces rouleaux qui ſont de marbre ou de bois de gayac : alors ils ont beaucoup plus de diametre pour compenſer le défaut de péſanteur. Si on eſt dans un climat chaud, & que l'on travaille au ſoleil, on n'a pas beſoin de mettre le feu ſous la pierre. Elle eſt entourrée de toiles pour recevoir les morceaux de pâte qui tombent.

Quand la pâte eſt bien broyée, il y a des perſonnes qui la mettent toute chaude dans des moules où elle ne tarde pas à ſe figer. La forme de ces

moules eſt arbitraire. M. de Caylus préfere des cylindres creux capables de contenir deux ou trois livres de pâte : ces groſſes maſſes conſervant plus longtemps leur bonté, & étant plus faciles à manier, quand on veut en raper : on garde ces billes dans un lieu ſec, enveloppées de papier, enſorte qu'elles ne puiſſent contracter d'odeur étrangere. Cet Auteur conſeille de n'en uſer qu'au bout de cinq ou ſix mois. Le Pere Lebas ne parle point de moules : il dit ſimplement qu'après avoir laiſſé raſſeoir, refroidir & à demi ſécher la pâte à l'ombre, on en fait des pains ou des cylindres qu'on met achever de ſécher à l'ombre & qu'enſuite on envelòppe de papier.

Si on veut ajouter quelques ingrédiens au chocolat, tels que du ſucre, de la canelle, de la vanille, &c. on les met en poudre, que l'on répand avec un tamis de ſoye ſur la pâte chaude ; on repaſſe le tout ſur la pierre, pour le bien mêler & l'incorporer ; puis on les met dans des moulins ; mais quand on ſe propoſe de faire une pâte qui ſe conſerve longtemps, ou qui

doive être envoyée loin, il vaut mieux n'y point mêler de sucre ou autres épiceries. Le sucre seul suffit pour occasionner la moisissure, parce qu'il tire puissamment l'humidité. On doit avoir soin de nettoyer, laver & bien essuyer la pierre dès qu'on ne s'en sert plus.

Maniere de preparer le chocolat.

147. Pour faire quatre tasses de chocolat, il faut mettre quatre tasses d'eau dans une chocolatiere, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper le plus menu que faire se pourra sur un papier. Si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de sucre; sinon, vous n'y mettrez que trois onces; que vous concasserez & mêlerez avec le chocolat. Lorsque votre eau bouillira, vous y jetterez le tout & remuerez bien avec le bâton à chocolat. Vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez; & lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-dessus; & le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mousser: à mesure qu'il moussera, vous le verserez dans les

taſſes l'une après l'autre : ſi vous n'en voulez qu'une taſſe, il ne faut qu'une taſſée d'eau avec une once de chocolat ; ſi vous voulez du chocolat au lait, au lieu d'eau vous y mettrez du lait ; ou,

On ratiſſe la pâte pure avec un couteau, ou on la frotte avec une rape platte ſi cette pâte eſt aſſez ſéche pour que la rape ne s'engraiſſe pas. On met pour une once de chocolat deux ou trois pincées de canelle en poudre paſſées au tamis de ſoye, & une once de ſucre pulvériſé, on met ce mélange dans une chocolatiere avec un œuf frais entier & on remue bien avec le moulinet, juſqu'à ce que le tout ſoit en conſiſtance de miel liquide ; puis on y verſe environ huit onces de liqueur bouillante, eau ou lait, pendant qu'on agite fortement le moulinet pour la bien incorporer avec le reſte. Après quoi on met la chocolatiere ſur le feu, ou au bain-marie : & dès que le chocolat monte, on retire la chocolatiere, on le remue beaucoup avec le moulinet, & on le verſe dans des taſſes à diverſes repriſes C'eſt l'œuf qui le fait bien mouſſer. Pour relever

le goût de cette liqueur, on peut immédiatement avant de la verſer y mettre une cuillerée d'eau de fleur d'orange, ou on aura verſé une ou deux gouttes d'eſſence d'ambre.

Ce chocolat eſt très-parfumé, extrêmement délicat, & ne charge point. D'ailleurs il ne fait aucun ſédiment dans la chocolatiere ni dans les taſſes.

Maniére de faire le cidre.

148. On met les poires & les pommes dans une grande auge de bois ou de mâçonnerie; ſur laquelle paſſe ſucceſſivement un peſant cylindre, ou une meule qu'un cheval tourne; d'autres écraſent & briſent le fruit avec des pilons à main, dans des auges de bois, ſemblables à celles où on donne à manger aux chevaux. On remue & retourne les pommes à meſure qu'elles ſont pilées, en y mettant de l'eau à proportion de la qualité que l'on veut donner au cidre. Ce remuement ſe fait avec un rateau fait exprès, ou eſpece de rouable.

Les pommes étant bien briſées, on les porte ſur la mer du preſſoir; où on les accommode à meſure en motte

avec de la paille longue, dont on met alternativement après un lit de pommes épais de quatre doigts, afin de les mieux lier enſemble.

Cette motte eſt ordinairement quarrée. Sitôt qu'elle eſt achevée, on charge le preſſoir à la maniére accoutumée : après quoi on donne l'arbre aux pommes pour en exprimer le ſuc, qui ayant fermenté pendant quelque tems dans des cuves, eſt enſuite entonné & gouverné à peu près comme le vin.

Le degré de fermentation qu'il prend dans la cuve, décide pour ainſi dire, du degré de bonté qu'il aura. Quand le cidre y fermente trop, il devient rude & ſans liqueur : ſi on ne le laiſſe pas aſſez fermenter, on riſque de le perdre après l'avoir mis dans le tonneau ; parce que ſa viſcoſité fait qu'on eſt moins maître de l'arrêter que le vin. La qualité primitive du fruit, l'état où on l'a cueilli, celui où on l'a briſé & la quantité d'eau qu'on y a mis, réglent le tems de la fermentation. Plus le fruit eſt dur & mûr, moins le cidre fermente. Une petite quantité d'eau a beſoin de moins de tems pour

s'incorporer avec le ſuc des fruits, qu'une plus grande.

Cidre appellé picotte.

149. Ayant légerement concaſſé des pommes, on en remplit un tonneau bien enfoncé; puis on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon. On laiſſe bouillir ce cidre; & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ſoit trop foible pour pouvoir ſupporter de l'eau davantage.

Pain de citrouille.

150. Si vous avez une grande quantité de citrouilles, ou plus qu'il n'en eſt beſoin pour nourrir votre famille, vous en mettrez dans le pain des domeſtiques, même dans le vôtre. Pour cela, vous ferez bouillir la citrouille, de la même façon que celle que l'on veut fricaſſer; il faut pourtant qu'elle ſoit un peu plus cuite; puis vous la paſſerez à travers un gros linge pour retirer de petites fibres qui s'y rencontrent. Après quoi vous détremperez votre farine avec cette citrouille

paſſée ; ajoutant, s'il eſt néceſſaire, de l'eau dans laquelle elle aura cuit ; & vous en ferez du pain de la même maniére que l'on fait le pain ordinaire. Ce pain eſt jaunâtre, de bon goût, un peu gras cuit, & très-ſain pour ceux qui ont beſoin de rafraîchiſſement.

Maniére de faire cuire les jambons.

151. On met un jambon dans la lie de vin pour lui donner une couleur vermeille : enſuite on le lave bien & on le met dans une caſſerole avec une livre de ſaindoux, un demi-ſeptier de bon vin blanc, quelques feuilles de laurier, & quelques cloux de géroſle. On couvre cette caſſerole ; & afin qu'il n'y entre point d'air, ou que le ſuc ne s'évapore point, on met de la pâte tout autour du couvercle.

Pour ſçavoir ſi le jambon eſt cuit, il faut lever la peau & enfoncer une paille dans la chair ; ſi elle entre, c'eſt une marque que le jambon eſt cuit. Alors on leve entiérement la peau, & on met entre elle & le lard des cloux de géroſle & quelques feuilles de laurier.

Confitures de coings.

152. Il faut les choiſir bien mûrs, les peler promptement, les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, après qu'on en a ôté le cœur. Cela fait, on les met bouillir dans de l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits : on les tire enſuite pour les faire égouter ; puis on les met dans du ſucre clarifié ; & un peu plus que tiéde. On les laiſſe ainſi juſqu'au lendemain ; qu'on les fera enſuite cuire dans le même ſirop. Après cela, ſi on craint qu'ils n'ayent pas la couleur aſſez rouge, on les tient couverts, on y mêle de la cochenille ou du vin roſé : & enfin lorſqu'ils ont jetté trente ou quarante bouillons & qu'on juge que le ſirop eſt aſſez cuit, on les y laiſſe, mais hors du feu, juſqu'au jour ſuivant : qu'on les remet ſur le feu pour leur faire jetter encore quelques bouillons, puis on les tire.

Pour faire des coings rouges en gelée, ou catignac.

153. Coupez-les par morceaux, & y laiſſez les pelures & pepins, mettez-y auſſi les pelures des quartiers deſtinés à ſervir de compotte, & que l'on jette dans l'eau fraîche après les avoir pelés : faites bien cuire le tout, puis paſſez-le avec expreſſion dans un linge, ou une étamine, & tirez-en le plus de jus que vous pourrez. Ce jus étant dans une poële à confitures, vous y mettrez les quartiers pour compote, afin qu'ils cuiſent bien : pour cinq ou ſix gros coings, huit ou dix petits, vous y ajouterez deux livres ou deux livres & demie de ſucre, & ferez bien bouillir le tout à petit feu, afin que le fruit rougiſſe. Quand il ſera bien rouge, vous pouſſerez le ſyrop ; & lorſqu'il ſera fait, vous dreſſerez votre confiture : il faut y mettre plus de ſucre, ſi l'on a deſſein de le garder.

Compote de Pommes.

154. Prenez des pommes de reinette, pilez-les & coupez-les par quartiers, ôtez les cœurs, & mettez en

même temps les quartiers dans de l'eau fraîche, faites les cuire avec de l'eau & du ſucre, à grand feu. Etant cuites, tirez-les, mettez les égouter ſur une aſſiette ou ſur le bord d'un plat; dreſſez-les dans le compotier, & achevez de faire cuire le ſyrop, faites le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée; & lorſqu'il commencera à ſe refroidir, mettez-le ſur les pommes avec une cuillere. Il faut pour ſix pommes, trois chopines d'eau & trois quarterons de ſucre.

Concombres confites, ou Cornichons.

155. On les met tout entiers dans du vinaigre bien ſalé, ſans les peler, ajoutant dans la ſaumure quelques muſcades ou cloux de géroſle. Les petits concombres les moins mûrs & les plus verds ſe conſervent mieux que les autres, parce qu'ils ne jettent pas tant d'eau; & ils ſont moins ſujets à ſe corrompre dans la ſaumure, qui doit toujours ſurnager de deux ou trois doigts. Le tout ſe pourrit, s'il y manque de la ſaumure: c'eſt pourquoi il y faut regarder de fois à autre, & remettre de nouvelle ſaumure, quand il en manque;

manque; tenez le pot couvert, & mettez en un lieu qui ne ſoit ni trop humide ni trop chaud, afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe & ſe corrompe. Quand on veut en uſer, il faut les tirer du pot avec une cuillere de bois ou d'argent, ſans mettre la main dans la ſaumure, puis les laver dans de l'eau, avant de les manger.

Autre méthode pour confire les cornichons.

156. Mettez du vinaigre & du ſel ſur le feu dans un chaudron : lorſqu'ils ſeront prêts à bouillir, jettez-y vos concombres, & les ôtez de deſſus le feu : enſuite vous les couvrirez d'un couvercle qui faſſe entiérement baigner tous les concombres. Les ayant laiſſés ainſi quelques jours, voyez s'ils ont aſſez de ſel & s'ils ſont d'un bon goût ; vous y remettrez du ſel, s'il en eſt beſoin, puis vous les arrangerez dans de petits barrils avec quelques pimens blanchis, cloux de géroſle, poivre en grain, fenouil & ail ; vous foncerez enſuite les barrils & acheverez de les remplir de leur ſaumure ; il faut les garder en lieu frais :

c'eſt ce qu'on appelle la *méthode Hollandoiſe ;* ou choiſiſſez les plus petits & les plus beaux, éclatez ou coupez-en la queue, & frottez les dans un linge blanc les uns contre les autres, pour ôter leur duvet : jettez-les enſuite dans de l'eau bouillante, & au bout de quatre minutes, mettez les promptement dans de l'eau fraîche : faites les égouter ſur un linge blanc, rangez-les dans un pot, cruche ou bouteille, le mieux que vous pourrez, en y entre-mêlant des feuilles de laurier & du poivre long, puis empliſſez le vaſe juſqu'en haut avec du vinaigre blanc, que vous aurez fait un peu bouillir. Ajoutez-y encore environ une once de ſel pour chaque pinte de vinaigre, & couvrez avec un parchemin double lié autour du vaſe ; ils ſeront bons à manger au bout de huit jours, & ſe conſerveront d'une année à l'autre. On y met quelquefois une poignée de percepierre, d'eſtragon, ou de cotton de pourpier.

Maniere de conſerver les concombres pendant l'hyver.

157. Prenez les concombres dans le fort de la ſaiſon, lorſqu'ils ſont dans

leur pleine groſſeur. Après en avoir coupé les deux bouts, pelez-les, coupez les en quatre, & ôtez exactement les pepins : rangez enſuite les morceaux bien ſerrés dans des pots de grais propres, puis verſez y une ſaumure compoſée de deux tiers d'eau, d'un tiers de vinaigre & de ſel dont la quantité ſe régle ſur celle de la ſaumure dont on a beſoin. Par exemple, pour trente concombres, quatre pintes & chopine d'eau, deux pintes & demi-ſeptier de vinaigre, & deux fortes poignées de ſel; la ſaumure doit ſurnager. Avant de la mettre ſur les concombres, il faut la faire bouillir juſqu'à ce que le ſel ſoit tout à fait fondu, & ne la verſer que lorſqu'elle eſt froide. Après quelques jours on couvre les pots avec de l'huile ou du beurre fondu.

Quand on veut manger les concombres, il faut les mettre tremper pendant trois jours dans de l'eau tiéde, que l'on renouvelle trois ou quatre fois dans chaque journée, après quoi on les fait cuire à l'ordinaire. Ils ſont également bons au gras & au maigre.

Confiture de noix.

158. Prenez des noix, petites & vertes avec leur écorce ; faites-y quelques petits troux : laiſſez-les tremper dans de l'eau pendant dix à douze jours, enſuite nettoyez les bien, & les mettez bouillir dans le miel, de la même façon que pour les écorces d'orange, dont nous parlerons à l'article ſuivant, avec cette différence ſeulement, que les noix doivent bouillir quatre fois davantage ; il y faut auſſi ajouter ſouvent du nouveau miel, parce qu'il ſe conſomme. A la fin on n'y mettra que peu de gérofle, car il les rendroit amères.

Pour confire des écorces d'orange, ſurtout dans la ſaiſon où les écorces ſon plus grandes & plus épaiſſes.

159. Taillez les écorces en quatre ou ſix morceaux, faites les tremper dans l'eau pendant 10 ou 12 jours & même davantage, juſqu'à ce qu'on les expoſe au jour, vous les voyez tranſparentes. Alors vous les mettrez ſécher ſur une table, puis entre deux linges blancs bien ſecs. Les ayant miſes en-

ſuite dans un vaiſſeau de terre plombé, avec du miel qui les couvre environ à demi ; faites les un peu bouillir, en les remuant toujours, après quoi ôtez les du feu, pour que le miel ne cuiſe pas trop : laiſſez les repoſer quatre jours dans le miel, & remuez ſouvent le tout enſemble, chaque jour. Vous recommencerez le procédé de cuiſſon, juſqu'à trois fois, à chacune deſquelles vous laiſſerez trois jours de repos. Après la troiſiéme fois, vous les ôterez doucement de ce miel, & les mettrez bouillir pendant environ deux minutes, dans une ſuffiſante quantité d'autre miel. Les ayant enſuite retirés du feu, vous les mettrez dans des vaſes, avec gingembre, géroſle & canelle, & mêlerez bien le tout. Le miel qui reſte pourra ſervir à d'autres oranges, ou d'autres choſes.

Crême de ris.

160. Prenez de la farine de ris plein deux cuilleres à bouche, mettez-la dans une caſſerole ; détrempez la avec de la bonne crême, & l'aſſaiſonnez de ſucre : enſuite vous la paſſerez dans une étamine, puis vous la remettrez

dans une caſſerole avec un bâton de canelle, un morceau d'écorce de citron verd, & un peu d'eau de fleur d'orange : faites cuire le tout, ce qui ne demande pas beaucoup de temps. Cette crême étant cuite & fort legere, dreſſez la ſur le champ dans ſon plat, & la mettez dans un lieu frais. Pour ne la ſervir que froide, on peut la glacer, ſi on le ſouhaite.

Crême glacée.

161. Prenez une chopine de lait, un demi ſeptier ou trois poiſſons de bonne crême douce, ſix ou ſept onces de ſucre, & une demi cuillerée d'eau de fleur d'orange : mettez le tout dans un vaiſſeau de fer blanc, de terre ou autre, & garniſſez de glace le deſſus & le deſſous de ce vaiſſeau.

Crême de St. Gervais de Blois, fouettée.

162. Prenez une chopine de bonne crême bien douce, mettez la dans une terrine, fouettez la ſept ou huit coups avec un petit balai ; mettez la dans une aſſiettée de ſucre en poudre, ajoutez-y une pincée de gomme adragante

en poudre : continuez à la fouetter juſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe comme du beurre, & la dreſſez ſur une aſſiette en forme de rocher : elle s'éleve ſi haut que l'on veut, & ſe garde deux jours ſans diminuer : il faut la ſervir ſans ſucre.

Crême de Bordeaux.

163. Prenez des fromages à la crême frais faits, & qui ne ſoient point ſalés, mettez les dans un grand baſſin, ou terrine ; broyez les avec un pilon ou rouleau, mêlez y environ quatre pintes d'eau fraîche, en la jettant du haut doucement & remuant toujours : levez la crême avec une cuillere ; dreſſez la ſur une aſſiette, & ſervez la avec du ſucre.

Crême de Sedan.

164. Prenez une chopine de crême bien douce, & un demi-ſeptier de bon lait, mettez les dans une terrine avec un quarteron de ſucre en morceaux ; fouettez les bien avec un petit balai, & lorſqu'elle ſera toute en mouſſe, ne la fouettez plus qu'au tour des bords. La mouſſe étant devenue

bien épaiſſe, laiſſez la repoſer environ deux heures, & la tirez avec une cuillere : ne mettez point de ſucre deſſus.

Pour ſaler des crêtes de volaille.

165. Otez en le ſang, mettez les dans un pot, avec ſel fondu, poivre, clou, un filet de vinaigre & quelques feuilles de laurier; couvrez les bien & les mettez en lieu qui ne ſoit ni froid ni chaud. Quand on veut s'en ſervir, on les fait deſſaler dans de l'eau tiéde, qu'on change ſouvent juſqu'à ce qu'elles ſoient bien deſſalées : enſuite on les échaude dans l'eau bouillante ; & quand elles ſont bien nettes, on les fait cuire avec du bouillon ou de l'eau. Etant preſque cuites, on y met du beurre ou du lard, avec un petit bouquet de fines herbes & une tranche de citron. Les crêtes ainſi apprêtées, ſervent pour garnir tout ce que l'on veut.

Pour confire les épinars.

166. Les épinars étant bien épluchés & lavés, jettez les dans l'eau bouillante, & ſur le champ dans l'eau frai-

che. Lorſqu'ils ſeront égoutés, vous les mettrez dans un barril, le remplirez de ſaumure, le fermerez bien & le tiendrez dans un lieu frais.

Pour contre-faire des prunes avec les pommes.

167. Il faut les couper par quartiers, & de chaque quartier en former un petit peloton, l'arrondiſſant en pointes par les deux bouts, de la même forme qu'une prune, puis les faire bouillir ; & de leurs pelures tirer un jus pour épaiſſir la gelée, en les confiſant. Etant cuites, on les dreſſe ſur une aſſiette, en forme de pointe de cloche ou pyramide.

Pour confire le pourpier.

168. Choiſiſſez le plus petit, ſur l'arriere ſaiſon, & celui qui eſt doré, coupez le en petits morceaux, que vous ſous-poudrerez avec beaucoup de ſel & des cloux de géroſle groſſiérement concaſſés, mettez les enſuite dans un pot de terre plombé, faiſant une couche de ſel, puis une de pourpier. Le premier & le dernier lit doivent être de ſel. Rempliſſez enfin le

pot de bon vinaigre, & tenez le bien bouché. Quand vous voudrez en tirer pour manger, ſervez vous d'une cuillere de bois, & prenez garde de tremper les doigts dans le vinaigre.

Pudding à l'Angloiſe, eſpece de mets.

169. Prenez deux ou trois poignées de farine, une chopine de lait, ſix œufs, mêlez bien le tout, prenez enſuite une livre de raiſin ſec, & une livre de coriandre : épluchez les & les lavez bien ; mettez le tout enſemble avec une livre de graiſſe de bœuf, hachez le bien, & le mettez avec le mêlange de farine, œufs & lait : ajoutez y la moitié d'une muſcade râpée, un quarteron de ſucre, un peu de ſel, un peu d'eau de fleur d'orange, un peu d'eau-de-vie : battez le tout enſemble, puis avec un morceau de beurre, vous beurrerez une caſſerole qui ſoit de la grandeur du plat où vous voulez ſervir le pudding : enſuite vous y mettrez votre compoſition, & la mettrez au four, ou vous la laiſſerez une heure & demie. Lorſqu'elle ſera cuite vous la renverſerez dans le plat, la poudrerez d'un peu de ſucre, & ſervirez chaudement.

Ou au lieu de mettre au four ce pudding, on peut le faire cuire dans une marmite, en le mettant dans une ſerviette blanche. On le forme auſſi gros que l'on juge à propos; on le met dans une marmite ſur le feu, avec beaucoup d'eau, & on l'y laiſſe bouillir deux heures & demie ou trois heures: enſuite on le tire, on le deficele, & on le dreſſe dans un plat, puis on met par-deſſus une ſauce au beurre liée, & un peu de ſucre en poudre. On le ſert chaud pour entrée.

Pudding de pain.

170. Prenez la mie d'un pain de deux livres, très-blanc, faites la tremper avec une chopine de crême, quatre œufs, un peu de ſucre, un peu de muſcade râpée, un peu de canelle en poudre, un peu d'eau de fleur d'orange, un peu de vin d'Eſpagne, ou d'eau-de-vie, mêlez bien le tout, beurrez le dedans d'une ſerviette blanche; mettez-y votre compoſition; nouez la ſerviette bien ferme avec une ficele, & mettez cuire votre pudding dans une marmitte avec de l'eau, trois quarts d'heure ſuffiſent pour le cuire;

faites une ſauce avec un morceau de bon beurre, deux cuillerées à bouche de vin d'Eſpagne & un peu de ſucre. Le tout étant bien lié enſemble ſur le feu, tirez le pudding, deficelez-le, dreſſez le dans le plat, verſez y la ſauce, & ſervez chaud pour entrée, ou pour hors-d'œuvre.

Pudding au ris.

171. Prenez un quart de livre de ris, faites le bouillir dans une pinte de lait, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, prenant garde qu'il ne s'attache pas dans le fond de la caſſerole; prenez enſuite ſix œufs, un peu de ſucre, un peu de ſel, un peu de muſcade, un peu de canelle en poudre, un peu d'eau de fleurs d'orange, un peu de vin d'Eſpagne; & mêlez bien le tout enſemble. Prenez le plat dans lequel vous voulez ſervir le pudding, faites y un bord de bonne pâte; mettez y votre compoſition, & y ajoutez quelques tranches de citron confit, que vous rangerez deſſus, trois quarts d'heure ſuffiſent pour le cuire au four. Lorſqu'il ſera en état d'être tiré, vous le poudrerez de ſucre & ſervirez chaud.

Panade de gruau pour les enfans.

172. Prenez une ou deux onces de gruau d'avoine, du plus nouveau ; car le vieux prend un goût aigre : lavez le dans pluſieurs eaux tiédes, juſqu'à ce que le gruau reſte pûr au fond de la terrine, faites le bouillir à petit feu, dans un pot de terre, avec trois demi ſeptiers d'eau juſqu'à réduction de moitié. Alors paſſez le par un linge bien net ou une étamine avec forte expreſſion, pour ſéparer l'écorce ou le ſon. Si la panade, après cette cuiſſon, paroît trop épaiſſe, vous y ajouterez un peu d'eau ; ſi elle eſt trop claire, vous l'épaiſſirez en la faiſant un peu bouillir. Avant de la faire manger aux enfans, vous y ajouterez une cuillerée de vin blanc avec un peu de ſucre. Cette panade leur eſt très-convenable, parce qu'elle eſt légere & nourriſſante.

Maniere de faire les ſauciſſons de Boulogne.

173. Prenez de la chair de pourceau, graſſe & maigre, que vous hacherez bien menue. Sur le poids de

vingt-cinq livres vous ajouterez une livre de ſel, quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc & une livre de ſang de la bête, puis vous paitrirez & remuerez bien le tout enſemble pendant un bon quart d'heure, & vous en remplirez des boyaux, que vous environnerez d'une ſerviette, pour qu'en preſſant la viande ils ne viennent pas à créver. Il faut faire des ſéparations, de la grandeur que bon vous ſemblera, & les nouer avec une ficele. Vous les ſuſpendrez à l'air ou à la fumée pour les faire ſécher. Etant ſecs, coupez, ſi bon vous ſemble, la peau qui ſéparera un ſauciſſon d'avec l'autre, car les vers peuvent s'y mettre. Frottez les avec un peu d'huile d'olive, après avoir ôté la pouſſiere qu'ils pourroient avoir priſe, & les mettez dans une terrine de terre verniſſée que vous couvrirez de cette façon; vous les garderez bons ſi longtemps que vous voudrez, ſans qu'ils ſe gâtent.

Sauſſe Robert, ou à Robert.

174. Coupez des oignons en dez ou en tranches, ou hachez de la ci-

boule, paſſez les dans une caſſerole avec un peu de beurre bien chaud, en les remuant toujours. Lorſqu'ils ſeront à demi roux, égoutez bien la graiſſe, poudrez les de farine, mouillez les, ſoit de jus, ſoit d'une cuillerée de bouillon avec un verre de vin & un peu de vinaigre; aſſaiſonnez les de poivre, muſcade, ſel, & les laiſſez mitonner à petit feu. Etant cuits, achevez de les lier avec du coulis, & mettez y un peu de moutardes. Cette ſauſſe ſert pour toute ſorte d'entrées, & pour toutes ſortes de grillades.

Soupe ſans eau.

175. Mettez dans une marmitte bien étamée, une rouelle ou tranche de bœuf, de la rouelle de mouton, de la rouelle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix: le tout bien retrouſſé, & les groſſes viandes battues; rangez les dans la marmitte avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & de perſil; & aſſaiſonnez de ſel & de cloux de gérofle: bouchez bien avec de la pâte & du papier afin qu'il n'entre & ne ſor-

re aucun air. Il faut avoir une autre marmitte où celle-ci puisse entrer, & qu'il y ait de l'eau & du foin pour empêcher que celle où est la viande ne s'agite en bouillant. Etant donc ainsi bien ferrée par le foin; & l'eau bouillant continuellement pendant cinq ou six heures, la viande se cuira. Après ce temps, decouvrez la marmitte, passez tout le jus, degraissez le bien & vous en servez pour de petits potages. Ce bouillon est bon pour les convalescens.

Maniere de conserver les truffes.

176. On conserve les truffes tant que l'on veut, bien saines, dans le vinaigre. Il ne faut ni les peler, ni les couper pour les y mettre, & seulement les laver auparavant avec de l'eau & du vin; elles seroient trop âpres pour qu'on pût les manger au sortir du vinaigre: aussi les met-on tremper dans de l'eau pendant douze ou quinze heures, puis on les fait cuire dans du beurre, avec des épices, ou autrement.

Pour donner à du vin ordinaire le goût de Muſcat.

177. On fait infuſer dans du vin nouveau des feuilles de ſclarée, & des fleurs de ſureau; d'autres verſent dans un muid de vin, une demi-once d'eſſence de muſcade, & les laiſſent ſe bien mêler enſemble tranquillement.

Pour faire du vin d'Eſpagne artificiel.

178. Prenez huit livres de raiſins de paſſe d'Eſpagne, & quatre livres de raiſins de Corinthe, pilez les & les mettez dans un barril contenant 30 ou 40 pintes : verſez par deſſus 15 pintes de vin blanc bien clair, autant d'eau de fontaine ou de riviere, deux pintes de bonne eau-de-vie, & douze livres de bonne caſſonade; bondonnez enſuite & placez le barril dans un lieu temperé. Laiſſez fermenter un mois, le rempliſſant de temps en temps.

Pour faire du vin cuit, clair & avec liqueur.

179. Choiſiſſez des raiſins blancs les plus mûrs que vous pourrez; &

ſans les écraſer, faites les porter dans l'endroit où vous voulez faire votre vin cuit. Alors faites les bien égrener, & preſſez-en la quantité que vous voudrez pour faire le vin cuit, enſorte qu'il y en ait aſſez pour remplir la piéce, dans laquelle vous voudrez le conſerver. D'abord qu'ils ſeront preſſés & paſſés au travers d'un panier ou corbeille, pour en ſéparer toutes les écorces & grappes, vous remplirez de moût un grand chauderon & le ferez bouillir à bon feu clair, & ſur-tout ſans fumée, juſqu'à la diminution de la moitié. Si les raiſins ne ſont pas bien mûrs, il faut écumer continuellement avec une cuillere percée, pour ôter toute l'écume qui s'y forme.

Si vous voulez donner un goût agréable au vin cuit, il faut mettre dans le chaudron & faire bouillir avec le moût, un coing bien ſain & bien net, le piquer de quelques cloux de géroflè, & l'y laiſſer pendant toute la cuite. Dans le temps que le moût eſt ſur le feu, il faut encore préparer moitié autant que ſa quantité, d'un nouveau moût tiré des mêmes raiſins blancs, & préparé de la même ma-

niere ; car il faut obſerver de ne garder le mout que le moins que l'on peut, pour éviter qu'il ne prenne aucun mouvement de fermentation, ce qui gâteroit tout. Lorſque le mout qui eſt ſur le feu ſera diminué de moitié, ou un peu moins, vous verſerez dans le chaudron, ſans l'ôter du feu, autant de votre nouveau moût, qu'il s'en ſera conſommé en bouillant, & brouillerez bien le tout avec un bâton ou avec l'écumoire, le laiſſerez bouillir environ un quart d'heure, & l'écumerez. Après quoi vous le verſerez dans des cornues de bois, & le changerez de l'une à l'autre, juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi, & qu'il ne fume plus. Pour lors vous le mettrez dans le barril que vous lui aurez deſtiné, qui doit être bien nettoyé & ſans odeur. Il ne faut pas le remplir entiérement ; il eſt à propos qu'il s'en manque au moins un pouce ou deux travers de doigts, parce qu'il n'eſt pas néceſſaire que l'écume que le vin fait en bouillant ſorte du bondon. Vous aurez ſoin d'y ajouter de nouveau vin cuit, pour remplacer celui qui ſe conſommera en bouillant : & pour cela,

il faut avoir la précaution d'en faire plus qu'il n'en faut pour remplir votre barril & le conſerver dans des flacons pour cet uſage. Lorſqu'il ne bouillira plus, vous fermerez bien le bondon, & laiſſerez le barril dans un endroit frais, juſques aux environs de Noël.

Pour faire du vin ſemblable au vin Grec.

180. Vous cueillerez dans les vignes hatives, des raiſins bien mûrs, & pendant trois jours vous les laiſſerez au ſoleil : le quatriéme, vous les ferez fouler, & mettrez dans un vaiſſeau le vin qui en proviendra : ayant ſoin de le bien faire purger de ſes ordures & de la lie, lorſqu'il bouillira. Quand le vin ſera bien purgé, vous y mettrez deux livres de ſel recuit, & écraſé bien menu, ou au moins une livre pour 80 pintes de vin.

Malvoiſie artificielle.

181. Prenez gelanga, gingembre & cloux de géroſle, un gros de chacun. Ayant concaſſé le tout groſſiérement, faites le infuſer pendant 24 heures dans de la bonne eau-de-vie : met-

tez le enſuite dans un nouet, que vous ſuſpendrez par un fil dans le tonneau, qui doit ne tenir que cent-vingt pots de vin clairet. Retirez le au bout de trois jours, vous aurez alors une malvoiſie auſſi bonne que la naturelle. Il faut ſe ſervir pour l'infuſion, d'un vaiſſeau de bois, & le bien couvrir.

Pour donner au vin un goût agréable.

182. Mettez du moût ou vin doux dans un chaudron ; faites-le bouillir & évaporer juſqu'à conſiſtance de miel. Alors ajoutez-y un gros de citron, avec une once de cloux de gérofle, & autant d'iris de Florence, le tout concaſſé ou coupé par morceaux : enſuite mettez-le dans un linge, & ſuſpendez-le par le bondon, en dedans du tonneau, enſorte qu'il ne touche pas au vin : c'eſt pourquoi vous en tirerez auparavant autant qu'il en faut pour laiſſer un vuide ſuffiſant : arrêtez la corde qui tient le linge ſuſpendu avec le bondon, & bouchez le tonneau à l'ordinaire. Les gouttes qui tomberont de ce nouet, humecté par la vapeur du vin, donneront au vin un goût très-agréable.

Pour faire du vin odorant.

183. Prenez un peu de graine de mûres, faites la sécher, pilez la, & la mettez dans un petit barril de vin, où vous la laisserez dix jours. Après quoi vous en pourrez user, ou

Prenez de la fleur de raisin & la jettez dans un tonneau de vin, ou

Prenez une orange ou un citron qui ne soit pas trop gros, piquez-le de cloux de gérofle, suspendez le en sorte qu'il ne touche point au vin, & bouchez bien le tonneau, ou

Suspendez au milieu du tonneau de vin, un nouet dans lequel vous aurez enveloppé une douzaine & demie ou deux douzaines de bayes de myrrhe bien mûres, séchées & concassées; il faut ôter ce nouet quinze jours après.

Pour donner au vin un goût de framboise

184. Prenez un linge neuf crud, bien épais & de lin, dont vous ferez un nouet de la grosseur d'une orange ou plus : empliſſez-le de framboises, & suspendez-le par le bondon au milieu du vin, vingt-quatre heures après vo-

tre vin ayant le goût de framboiſe, vous en ôterez le nouet ; ou prenez du jus de framboiſe, bien épuré, & jettez-le dans le tonneau parmi le vin.

Vin des Dieux.

185. Prenez des pommes de reinette & du citron, autant des uns que des autres, coupez-les par rouelles dans un baſſin ou un plat : faites un lit de pommes, & un de citrons, puis un lit de ſucre en poudre, & continuez ſelon la quantité que vous en deſirerez faire : mettez de bon vin par-deſſus, juſqu'à ce que toutes les rouelles trempent. Il faut enſuite les couvrir, les laiſſer infuſer environ deux heures, & paſſer la liqueur à la chauſſe.

Pour empêcher le vin de s'aigrir.

186. Prenez, à la S. Martin, un demi-muid de vin, faites le bouillir juſqu'à la conſomption de la troiſiéme partie ; & mettez quatre pintes ou environ de ce vin bouilli, dans chacun de vos tonneaux, avec deux morceaux d'encens, gros comme une noix chacun, puis bouchez bien ; ou

Prenez un picotin d'orge & quatre pintes d'eau de fontaine, faites les bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte que deux pintes : mettez ceci dans le tonneau, & laiſſez le repoſer.

Pour empêcher le vin de ſe corrompre, ſoit ſur mer, ſoit ſur terre.

187. Prenez deux onces de ſalſepareille, liez-les en paquet & le ſuſpendez dans le vin par la bonde, ou

Il faut prendre de l'écorce de vigne & la mettre avec de l'alun, dans le vin encore nouveau, & avant qu'il bouille, ou

Si le vin eſt nouveau & en mout, jettez dans le tonneau deux onces d'alun commun pour chaque muid ; & ſi le vin eſt fait, jettez-y demi-livre de tartre.

Pour ôter l'aigreur & corruption du vin.

188. Prenez une ſuffiſante quantité de pois chiches, frottez-les d'huile & les faites rôtir, puis les pelez pour en former une maſſe, dont vous jetterez une demi-livre dans le vin qui commence à s'aigrir. Sa ſaveur ſe corrigera dans l'eſpace d'un jour ; ou ſuivant

vant la grandeur du tonneau, mettez plus ou moins de froment bien net dans un ſac, lequel vous ſuſpendrez dans le tonneau, & le retirerez bientôt après. Il en attirera tout le mauvais goût & rendra le vin clair & pur, ou

Prenez quelques blancs d'œufs, & les ayant bien battus pour les réduire en écume, jettez les dans le tonneau, & remuez bien, ou

Enfilez enſemble une douzaine de noix bien vieilles, que vous aurez fait cuire ſous les cendres. Quand elles ſeront encore chaudes, vous les tremperez dans le vin, & vous les y laiſſerez juſqu'à ce qu'il ait repris ſa couleur accoutumée, & qui vous plaiſe; alors il faudra les retirer.

Pour faire perdre au vin le goût d'évent.

189. Faites faire deux ou 3 tours au tonneau en le roulant, puis mettez-le ſur le chantier, & le rempliſſez.

Pour ôter au vin le goût de moiſi.

190. Prenez un carreau d'acier, que vous ferez rougir au feu, & que vous jetterez bien rouge dans le ton-

neau par la bonde : votre vin ſera remis dans ſon premier état après vingt-quatre heures de repos, & vous pourrez en boire, ou

Il faut faire un bâton de pâte de froment & le faire cuire à demi au four: enſuite le piquer de cloux de gérofle, le remettre au four juſqu'à ce qu'il ſoit bien cuit, puis le ſuſpendre dans le tonneau, enſorte qu'il ne touche pas au vin, ou

Prenez des nêfles bien mûries ſur la paille, & les ouvrez en quatre, liez-les avec un fil, attachez-les par la bonde du tonneau, enſorte qu'elles ſoient toutes couvertes de vin ; laiſſez-les-y un mois, & ôtez-les enſuite.

Pour ôter toute mauvaiſe qualité au vin.

191. Prenez trois livres de tartre en poudre, & lorſque le vin bout, mettez cette quantité ſur chaque muid. Elle ôte toute mauvaiſe qualité du vin ; & même (dit-on) le goût de terroir.

Pour dégraiſſer le vin.

192. Mettez ſur une barrique un quarteron d'alun rouge en poudre ſub-

tile, puis roulez le tonneau & debondonnez-le promptement ; la graiſſe ſortira alors. Si le vin ſe graiſſe dans les bouteilles, il faut les porter dans un lieu bien airé, & les y tenir débouchées pendant quelques temps. Mais ſi l'on eſt preſſé de le boire, il faudra agiter fortement la bouteille pendant une bonne minute, enſuite déboucher promptement & pancher un peu la bouteille ſur le côté. Il en ſortira une eſpece de mouſſe ou d'écume graſſe, & le reſte du vin ſera potable.

On corrige auſſi le vin gras & qui eſt en danger de tourner, en prenant de la cire-vierge, une livre ou autant qu'il en faut : la coupant menue & la jettant dans le tonneau.

Pour faire promptement du vinaigre.

193. Il faut mettre du mare frais de raiſin non preſſuré, plein une futaille, la couvrir avec des planches ; & quand le mare eſt échauffé, l'arroſer de quelques ſeaux de vin, à différens intervalles ; au bout de quelques jours le vin eſt converti en fort bon vinaigre.

Pour faire du vinaigre en une heure de temps.

194. Détrempez de la farine de ſeigle avec du fort vinaigre, faites-en une eſpéce de galette, & la faites cuire au four. Etant cuite, réduiſez-la en poudre, paitriſſez-la encore avec du vinaigre, & formez-en une pâte, que vous mettrez cuire au four comme auparavant. Faites la même choſe une troiſiéme fois; & quand votre galette ſera cuite, mettez la dans un barril de vin qui commence déja à s'aigrir.

Maniere de faire du vinaigre avec le cidre.

195. Prenez du cidre, ou du ſuc tiré par expreſſion de poires ou pommes ſauvages non mûres, mettez-le dans un vaiſſeau où vous ſuſpendrez dans un nouet de la lie de vin. Ces ſucs ſe changeront en un vinaigre fort âcre. Il eſt bon d'y ajouter du poivre, du gingembre, & d'autres aromates âcres, pour exciter la fermentation.

Maniere de faire le fromage de Gruyeres ou Griers.

196. Les Suiſſes de la petite ville de Gruyeres, dans le canton de Fribourg, font un grand débit de fromages. Voici la méthode dont ils fabriquent ceux qu'ils appellent fromages du premier lait. 1°. Ils préparent la préſure, qui ſert à faire fermenter le lait. Pour cela ils prennent des caillettes à veau, & après les avoir bien lavées, ils les rempliſſent d'air & les font ſécher promptement à la cheminée. Quand elles ſont ſuffiſamment ſéches, ils mettent dans un vaiſſeau de bois de figure ovale, garni de ſon couvercle, environ une pinte d'eau meſure de Paris, un peu plus que tiéde, & y jettent la moitié ou le tiers d'une caillette, ſelon qu'elle eſt plus ou moins grande; mais auparavant ils ont grand ſoin de la laver dans l'eau fraîche, & d'y envelopper une bonne pincée de ſel. Ils laiſſent cette caillette ou veſſie dans le vaiſſeau pendant 24 heures, afin que l'eau chaude puiſſe en attirer toute la vertu & s'impreigner du ſel qu'on y a mis. Cette pré-

ſure peut ſe garder dix ou douze jours, au bout deſquels il en faut faire de la nouvelle ; parce que ſi on gardoit plus longtemps cette eau fermentée, elle deviendroit trop forte, & gâteroit les fromages.

A l'égard du lait dont on fait le fromage, il doit être nouvellement trait, un peu plus que tiéde : (s'il n'étoit pas aſſez chaud, il faudroit faire un peu de feu ſous la chaudiere où on l'auroit mis, afin de lui donner le degré de chaleur qui lui convient.) Alors on y jette environ un demi-ſeptier de préſure, plus ou moins, ſelon la quantité de lait : & après avoir bien mêlé le tout enſemble, par le moyen d'une grande cuillere plate à long manche, on ôte la chaudiere de deſſus le feu, & on laiſſe repoſer juſqu'à ce que le lait ſoit entiérement pris & caillé, ce qui ſe fait ordinairement en moins d'une demi-heure, enſuite on le détache doucement & adroitement des bords de la chaudiere, avec la grande cuillere; & lorſqu'il eſt bien détaché, on prend un autre inſtrument, que l'on nomme *ſpatule*, lequel eſt un petit ſapin de la groſſeur d'une bonne canne, pelé pro-

prement & garni depuis le bas juſques vers le milieu, avec une certaine quantité de branches ou ramaux coupés à deux ou trois pouces de longueur, leſquels ſont quelquefois retrouſſés & rentrés dans le bois, en forme de demi cercles. On ſe ſert de cet inſtrument pour tourner le caillé d'abord doucement, & enſuite plus fort, augmentant toujours par degrés de force & de vîteſſe, juſqu'à ce que le caillé ſoit entiérement depris & déſuni. Après quoi on remet la chaudiere ſur le feu, & on chauffe le caillé, enſorte qu'on y puiſſe ſouffrir le bras. Pendant tout ce temps on tourne continuellement avec la ſpatule; & ſi la chaleur devient trop grande, on deſcend la chaudiere, en continuant toujours à tourner pendant une demi-heure, & quelquefois plus, ſelon qu'on juge à propos de rendre le caillé plus ou moins épais. On le laiſſe repoſer en cet état: & quand on voit qu'il s'eſt précipité & raſſemblé tout en maſſe au fond de la chaudiere, deux hommes prennent un morceau de groſſe toile claire, comme du canevas; & l'ayant fait paſſé adroitement par deſ-

ſus le caillé, ils le tirent de la chaudiere & le mettent avec la toile dans une forme qui eſt placée ſur une eſpéce de preſſoir. Cette forme eſt un grand cercle de bois, de la hauteur dont on veut que le fromage ſoit. Il y a des crans ou crochets diſpoſés autour de ſa circonférence à cinq ou ſix pouces les uns des autres, qui ſervent à l'élargir ou diminuer à proportion du diametre qu'on veut donner au fromage. L'ayant placé dans la forme, on met par-deſſus une planche bien nette & bien polie; & ſur cette planche une pierre qui peſe 25 à trente livres : & quand on s'apperçoit que la planche touche au haut de la forme, on ôte le fromage pour le reſſerrer d'un cran. La forme étant reſſerrée, on enveloppe le fromage d'un nouveau morceau de toile bien net, on le remet dans la forme avec la planche, & deux pierre par-deſſus, de la peſanteur de 45 à 50 livres chacune, pour faire égouter le fromage plus promptement. On continue d'heure en heure, retirant le fromage de la forme, qu'on reſſerre auſſi d'un cran; & changeant à chaque fois de nouveau linge, qui ſoit bien

net & bien ſec. On retourne auſſi le fromage deſſus, deſſous. La même choſe ſe réitere douze ou quinze fois, en augmentant toujours le poids qu'on met ſur la planche; enſorte que les dernieres pierres peſent quelquefois juſques à 150 livres.

Quand le fromage eſt bien égouté & qu'il ne mouille plus le linge qui l'enveloppe, on le met ſur une planche dans l'endroit deſtiné pour les fromages, & on prend garde qu'ils ne ſe touchent, quand il y en a pluſieurs & qu'ils ſont nouveaux: enſuite on prend du ſel bien ſec & pilé le plus menu qu'il eſt poſſible: on en jette environ deux pincées ſur chaque fromage; & une heure ou deux après que le ſel eſt fondu, on frotte exactement le fromage tout autour: puis l'ayant laiſſé ſécher pendant une ou deux heures, on l'entoure de ſangles faites d'écorce ou de bois de ſapin, les ſerrant le plus fortement qu'il eſt poſſible, & pouſſant enſuite les fromages les uns contre les autres à l'endroit où elles ſe croiſent, afin de les retendre. Le lendemain on les deſſangle; & après les avoir eſſuyés auſſi bien que la planche,

on ſeme encore ſur les pains de fromage deux pincées de ſel. On continue ainſi pendant ſix ſemaines, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſalés ſuffiſamment, ce qui eſt aiſé de connoître, ſoit par la ſonde, ſoit quand on s'apperçoit qu'ils n'attirent plus de ſel. Enfin on laiſſe tout à fait les fromages, & on les met dans des caiſſes ou tonnes pour les tranſporter où on le juge à propos.

Pour faire les fromages de Roquefort.

197. On travaille à ces fromages depuis le commencement de Mai que l'on ſévre les agneaux, juſqu'à la fin de Septembre. Hommes & femmes font la traite des brebis deux fois par jour, vers les cinq heures du matin & le ſoir vers les deux heures : à meſure que chaque ſeau eſt plein, on le porte dans des granges ou dans des maiſons. Là on le coule à travers une étamine, on le reçoit dans une chaudiere de cuivre rouge, étamée en dedans ; & on eſt fort exact à laver les ſeaux, les couloirs & les chaudieres, avant que de s'en ſervir une ſeconde fois.

Pour faire la préſure, on égorge des

chevreaux qui n'ont été nourris que de lait ; & on tire de leur eſtomach la caillette, on y jette une pincée de ſel, & on la ſuſpend en l'air dans un endroit ſec. Lorſqu'elle eſt ſuffiſamment ſéche, on en met dans une caffetiere de terre avec environ un quart de livre d'eau ou de petit lait. Au bout de 24 heures la liqueur eſt ſuffiſamment impregnée des ſels de la caillette, & prend le nom de préſure.

Sa qualité influe beaucoup ſur la bonté du fromage. Elle peut ſe conſerver un mois ſans ſe corrompre ; mais on la renouvelle tous les quinze jours dans la crainte qu'elle ne devienne trop forte.

On en met dans la chaudiere une doſe proportionnée à la quantité du lait. Une petite cuillerée ſuffit pour cent livres de lait : trop, ou trop peu derangeroient l'opération. Dès que la préſure eſt dans la chaudiere, on remue bien le lait avec une écumoire à long manche, puis on laiſſe repoſer le mêlange ; & dans moins de deux heures le lait eſt entiérement caillé.

Pour lors une femme ſe lave les bras & les plonge dans le caillé qu'elle tourne ſans interruption en différens ſens juſqu'à ce que tout ſoit brouillé, elle croiſe enſuite les bras & applique ſes mains ſucceſſivement ſur toute les portions de la ſurface du caillé, en le preſſant un peu vers le fond de la chaudiere ; & cela pendant trois quarts d'heure : au moyen de quoi le caillé ſe prend de nouveau, & forme une eſpéce de pain qui ſe précipite au fond de la chaudiere, que deux femmes lévent alors pour verſer adroitement le petit-lait dans un autre vaſe. L'une d'elles coupe enſuite le caillé par quartiers avec un couteau de bois, & les tranſporte de la chaudiere dans une forme placée ſur une eſpéce de preſſoir. La *forme* ou écliſſe, eſt une cuvette de bois de chêne, cylindrique, dont la baſe eſt percée de pluſieurs troux qui ont environ deux lignes de diamettre. On ſe ſert de formes plus ou moins larges & hautes, ſelon la grandeur que l'on veut donner au fromage.

En mettant le fromage dans la forme, on le briſe & paîtrit de nouveau

avec les mains, on le preſſe autant qu'il eſt poſſible, & on en remplit la forme juſqu'à ce qu'elle ſoit bien comble. Pour le bien faire égouter, on le preſſe fortement, ſoit avec une preſſe ordinaire, ſoit avec des planches bien unies que l'on charge d'une pierre qui peſe environ cinquante livres. Le fromage demeure environ douze heures dans la forme: pendant ce tems on le tourne d'heure en heure, enſorte que le deſſus vienne au-deſſous. Quand il ne ſort plus de petit-lait par les ouvertures de la forme, on en tire le fromage, on l'enveloppe d'un linge pour l'eſſuyer, & on le porte à la fromagie, qui eſt une chambre où l'on fait ſécher les fromages ſur des planches bien expoſées à l'air, & rangées à différens étages le long des murs. Afin que les fromages ne ſe gerſent pas en ſéchant, on les entoure de ſangles faites de groſſe toile, qu'on ſerre le plus fortement qu'il eſt poſſible. On les range enſuite à plat ſur les planches à côté les uns des autres, & jamais l'un ſur l'autre; de façon qu'ils ne ſe touchent que par très-peu de pointes. Ils ne ſont bien ſecs qu'après quinze

jours : encore faut-il durant ce tems, les tourner & retourner même deux fois par jour. On a encore ſoin de frotter, eſſuyer & ſouvent de tourner les planches. Sans ces précautions les fromages s'aigriroient, ne ſe coleroient pas dans le cœur, s'attacheroient aux planches, & ſe romperoient enſuite quand on voudroit les détacher.

Dès que les fromages ſont ſecs, on les porte dans les caves de Roquefort, où on commence par les ſaler. On y employe du ſel de panais, broyé dans des moulins à bled : on jette d'abord ſur une des faces plates de chaque fromage de ce ſel pulvériſé. Vingt-quatre heures après on les tourne pour jetter ſur l'autre face une même quantité de ſel : au bout de deux jours, on les frotte bien tout autour avec un morceau de drap ou de groſſe toile ; & le ſurlendemain on les racle fortement avec un couteau. Ces raclures ſervent à compoſer une eſpéce de fromage en forme de boule, qu'on nomme rhubarbe, & qui ſe vend dans le pays trois ou quatre ſols la livre.

Après ces opérations on met huit ou douze fromages en pile, & on les laiſſe

quinze jours de la ſorte. A bout de ce tems, & quelquefois plutôt, on apperçoit à leur ſurface une eſpéce de mouſſe blanche fort épaiſſe, longue d'un demi-pied, & une efflorescence en grains, dont la couleur & la forme reſſemblent aſſez à de petites perles. Ayant raclé de nouveau pour enlever les matiéres, on range les fromages ſur des tablettes qui ſont dans les caves. On renouvelle ces procédés tous les quinze jours, ou même plus ſouvent, dans l'eſpace de deux mois. Durant cet intervalle la mouſſe paroît ſuffiſamment blanche, verdâtre, rougeâtre; enfin les fromages acquérent cette écorce rougeâtre que nous leur voyons. Ils ſont alors aſſez mûrs pour être tranſportés aux endroits où l'on fait le débit: avant que d'arriver à ce point, ils ſubiſſent pluſieurs déchets, enſorte que cent livres de lait ne produiſent ordinairement que vingt livres de fromage.

Gelée de groſeilles.

198. Il faut prendre quatre livres de groſeilles bien épluchées, puis quatre livres de ſucre ſans être clarifié, que vous ferez fondre avec de l'eau &

cuire à la plume. Vous y jetterez les groſeilles, & les pouſſerez à grands bouillons : vous poſerez votre écumoire deſſus, afin qu'elles ſe couvrent du bouillon du ſucre ; lorſqu'elles auront jetté ſept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, les verſerez ſur un tamis, en appuyant votre écumoire tout doucement, afin qu'il n'y reſte point de jus, s'il eſt poſſible. Vous remettrez ce jus dans la poële ſur le feu, & verſerez avec une cuilliere ſur une aſſiette lorſqu'il ſera en gelée.

Gelée de verjus.

199. Il faut prendre du verjus mûr, le mettre dans une poële à confiture, avec un ou deux verres d'eau. Lorſqu'il aura pouſſé un bouillon, & qu'il ſera amorti, vous le jetterez ſur un tamis pour l'égouter : puis vous y mettrez du ſucre, le ferez bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée & le mettrez dans des pots. Vous pouvez y ajouter du jus de pelures de pommes de reinette ou de cour-pendu pour lui donner plus de corps, ou de mucilage de pepins de coings.

Vin de genievre.

200. Il faut prendre des grains bien murs, en mettre plein une écuelle dans deux pots d'eau ou de vin, les faire bouillir enſemble pendant un quart d'heure; & quand le tout ſera refroidi, en faire ſa boiſſon ordinaire, ſans jamais craindre aucune mauvaiſe ſuite, à moins qu'on ne ſoit déja très-échauffé. Vous laiſſerez toujours les grains dans la liqueur, parce qu'elle tire mieux la force & la vertu du genievre.

Préparation de genevrette.

201. Faites bouillir 3 quarterons de grains de genievre, qui ſoient beaux & bien mûrs, dans 4 pintes d'eau, juſqu'à conſomption de moitié. Paſſez enſuite ſans expreſſion, & faites bouillir la colature avec demi-livre de ſucre, demi-gros de géroſle & autant de canelle; le tout étant réduit à moitié, paſſez la colature dans une ſerviette double, & la verſez dans une bouteille, avec égale quantité d'eau-de-vie. Quelques-uns le colorent avec la teinture de bête-rave.

Maniere de glacer toute ſorte de fleurs & de fruits pour orner les grands repas.

202. Il faut avoir des moules de fer blanc en forme de pyramide carrée, ou en triangle, & faire mettre à l'extrêmité de la pointe un rond de fer blanc pour les aſſujettir, afin de pouvoir les garnir de fleurs ou de fruits depuis le ſommet juſqu'à la baſe, ce qui ſe fait ainſi. Si c'eſt une pyramide de fleurs, il faut bien les arranger, nuancer & diviſer par lits : ſi c'eſt une pyramide de fruits, il faut auſſi les ranger & diverſifier par lits, en mettant toujours les plus petits du côté de la baſe, juſqu'à ce que le moule ſoit plein. Après cela vous remplirez d'eau tous ces moules, les boucherez de leurs couvercles & les mettrez dans un ſeau, baquet ou autre vaiſſeau, ſuivant la quantité, avec de la glace pilée & bien ſalée, dont vous envelopperez & couvrirez les pyramides. Lorſqu'elles ſeront bien glacées, & que vous voudrez les ſerrer, vous les tirerez de la glace; & pour les ôter plus facilement des moules & empêcher qu'elles ne ſe briſent, vous aurez de l'eau bouil-

lante toute prête, dont vous frotterez avec un linge mouillé le dedans des moules, ce qui détachera les pyramides. Vous les mettrez enſuite au milieu d'un plat ou ſoucoupe que vous aurez préparé pour cet effet & les garnirez tout à l'entour, de gobelets dans leſquels vous mettrez les eaux glacées.

Vin de groſeilles rouges qui a beaucoup de force.

203. Un boiſſeau de ce fruit bien mûr & égrainé donne environ vingt-quatre pintes de jus, meſure de Paris. Dès que ce boiſſeau eſt écraſé, verſez y douze pintes d'eau. Au bout de douze ou ſeize heures, preſſez le tout & le paſſez. Laiſſez la colature tranquille, juſqu'à ce qu'elle ſoit devenue claire. Alors vous la verſerez par inclination: & ſur quatre pintes, vous mettrez une chopine de bonne eau de-vie, ou encore mieux, d'eſprit de groſeilles; vous pouvez y ajouter du ſucre, ou quelques autres ingrédiens pour flatter le goût. Remuez bien ce mêlange durant un quart d'heure: tenez-le enſuite trois mois bien bouché, la liqueur ſera alors parfaite.

Eau de groſeilles.

204. Ecraſez dans une pinte d'eau une livre de groſeilles, & y mettez un quarteron ou cinq onces de ſucre : paſſez le tout à la chauſſe juſqu'à ce que la liqueur ſoit bien claire; vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire. Il n'y faut point de citron, parce qu'elle eſt aigrelette d'elle-même.

Confiture liquide de groſeilles.

205. Prenez quatre livres de groſeilles bien épluchées. Vous en écraſerez une livre & demie, ſi vous voulez après, mais choiſiſſez les plus belles ; puis vous mettrez quatre livres de ſucre dans une poële à confiture avec un peu d'eau pour faire fondre le ſucre, que vous ferez cuire à la plume. Alors vous y jetterez les deux livres & demie de groſeilles triées avec le jus de la livre & demie. Enſuite vous pouſſerez le feu juſqu'à ce que le ſirop ſoit fait. Vous aurez pour lors une belle confiture. Vous pouvez mettre les quatre livres de groſeilles, ſi vous voulez, ſans les écraſer; mais la confiture en ſera moins belle.

Jus de perdrix & autres volailles.

206. Ayant fait rôtir à demi les perdrix, on les preſſe pour en exprimer le jus. On en uſe de la même maniére à l'égard des autres volailles, dont on peut avoir le jus, comme ſont les poulardes, les chapons, les beccaſſes, &c.

Jus de veau.

207. Il faut couper une rouelle de veau, & la mettre dans un pot de terre, fermé de ſon couvercle avec de la pâte pour empêcher l'air d'y pénétrer; puis la tenir ſur un petit feu pendant environ deux heures: alors le jus ſera fait.

Jus de veau à demi-lié.

208. Prenez une livre & demie de rouelle de veau & un peu de jambon; coupez le tout en tranches, & en garniſſez le fond d'une caſſerole avec un oignon, des carottes & panais; couvrez le & le mettez ſur un petit feu. Lorſqu'il eſt attaché & qu'il a pris une belle couleur, mettez-y un peu de beurre, poudrez de farine & donnez

ſept ou huit tours ſur le fourneau ; mouillez avec moitié bon bouillon, moitié jus, & aſſaiſonnez de ciboule entiere, d'un peu de perſil, un peu de baſilic, quelques champignons, truffes, deux ou trois cloux de géroſle. Faites mitonner le tout enſemble ; tirez les tranches de veau de la caſſerole, & paſſez le jus dans un tamis, obſervant qu'il ſoit clair & cependant lié, & d'une belle couleur.

Jus de bœuf.

209. Prenez un morceau maigre de tranche de bœuf, que vous couperez par tranches épaiſſes d'un pouce. Arrangez-les dans une caſſerole & y ajoutez une couple d'oignons & autant de carottes, les uns & les autres coupés en deux. Couvrez enſuite la caſſerole, & laiſſez la viande ſuer doucement ſur le feu juſqu'à ce qu'elle s'attache. Etant attachée comme il faut, mouillez-la de bon bouillon, juſqu'à ce qu'elle aye une belle couleur. Aſſaiſonnez de perſil, ciboule, un brin de baſilic, quelques cloux de géroſle, & laiſſez cuire doucement, ayez ſoin de dégraiſſer. Le tout étant à ſon point, paſſez le jus & vous en ſervez.

Jus d'oignons, ſorte de coulis maigre.

210. Coupez des racines les plus menues que vous pourrez & des oignons par quartiers, ſelon la quantité de jus que vous voulez avoir. Prenez enſuite une caſſerole ronde, mettez-y un morceau de beurre, avec les oignons & les racines; placez-les ſur un fourneau bien allumé; remuez de tems en tems avec une cuilliere de bois. Quand le tout aura pris une couleur un peu foncée, mouillez-le avec du bouillon de pois, & aſſaiſonnez de perſil, ciboule, quelques cloux, une branche de baſilic, un peu de thym: vous pouvez auſſi y ajouter quelques champignons: laiſſez cuire tout doucement, puis paſſez-les & vous en ſervez pour les ragoûts.

Potage de lait.

211. On fait bouillir le lait avec du ſucre, & du ſel tout enſemble, un peu de canelle & deux ou trois cloux de gérofle: quand il a bouilli quelque tems, on y ajoute des jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait. Il faut enſuite tourner avec une cuilliere, juſ-

qu'à ce que le potage ſoit cuit. Pour empêcher qu'il ne tourne, il doit être fait promptement. On le dreſſe ſur du biſcuit ou ſur du pain blanc ; ou

Mettez ſur le feu dans un poëlon votre pain taillé en ſoupes avec un peu de ſel & autant d'eau qu'il en faut pour bien humecter le pain. Quand le tout a un peu bouilli, verſez-y le lait ; retirez-le promptement du feu & dreſſez-le dans le plat. Ce potage eſt d'un très-bon goût & délicat ; & il n'y a point à craindre que le pain faſſe tourner le lait, comme il arrive quand on le laiſſe bouillir enſemble.

Maſſepain Royal.

212. Il faut prendre une livre d'amandes douces, les échauder, les peler & les jetter dans l'eau fraîche, puis les égouter, les bien piler & réduire comme de la pâte à faire du pain, & en les pilant les arroſer, de peur qu'elles ne tournent en huile. Lorſqu'elles ſeront pilées, vous prendrez une demi-livre de ſucre pour chaque livre d'amandes ; l'ayant concaſſé, vous les mettrez dans une poelle à confiture, & y mettrez de l'eau ſeulement ce qu'il ſera

ſera néceſſaire pour le faire fondre, puis vous le mettrez ſur le feu, le ferez cuire à la plume, l'ôterez du feu & le remuerez & retournerez toujours, afin de deſſecher la pâte, juſqu'à ce qu'elle quitte la poële. Si vous voulez connoître lorſqu'elle ſera aſſez deſſéchée, & qu'elle quittera la poële, vous y appliquerez le dos de votre main; & ſi elle ſe rend unie avec le dos de votre main ſans s'attacher, ce ſera ſigne qu'elle eſt deſſéchée. Vous la tirerez du feu, pour la dreſſer avec votre ſpatule, & prendrez du ſucre en poudre, dont vous mettrez un peu ſur un bout de planches, ou ſur une table bien unie & bien propre, ſur laquelle vous mettrez du ſucre en poudre, & votre pâte deſſéchée par-deſſus. Lorſque vous aurez ôté tout de la poële, vous remettrez encore par-deſſus un peu de ſucre en poudre pour manier votre pâte, & la mettrez en forme de petits pains longs, de telle groſſeur que vous voudrez. Si vous y voulez des amandes ameres, vous y en mettrez un quarteron ou une demi-livre, ſur une livre de douces. Lorſque votre maſſe-pain ſera en petits

pains & que la pâte ſera froide, ſi vous voulez vous en ſervir, vous le mettrez dans un mortier & lui donnerez une douzaine ou une vingtaine de coups de pilon, pour le rendre maniable. Vous y pouvez mettre la moitié d'un blanc d'œuf ſur une livre ou une livre & demie de pâte : ſi elle eſt trop dure, vous y mettrez tout le blanc d'œuf : ſi vous voulez que cette pâte ſoit liquide, vous pouvez y mêler en le pilant un peu d'écorce d'orange ou de citron confite. Quand elles ſeront bien pilées & bien incorporées, vous aurez un maſſe-pain liquide. Vous le tirerez du mortier & le mettrez ſur du ſucre en poudre pour le réduire en petits pains comme il étoit. Vous pouvez les filer en anneaux ou en boutons : lorſqu'ils ſeront filés & préparés, vous aurez du blanc d'œuf battu avec de l'eau de fleurs d'orange, pour y tremper vos maſſe-pains, les en retirant & les laiſſant égouter, vous les jetterez tout de ſuite dans du ſucre en poudre, qui ſoit dans un plat ou terrine, & vous les y retournerez & remuerez. Quand vous les retirez de là, vous les dreſſerez ſur des feuilles ou demi-feuilles

de papier pour les mettre au fond & les faire cuire, prenez garde que le feu ne ſoit ni trop grand ni trop petit: il y a à craindre qu'ils ne brûlent, s'il eſt trop grand; & s'il n'eſt pas bien conduit, ils ſécheront & ne prendront point de couleur: c'eſt pourquoi il faut avoir ſoin qu'il ſoit égal deſſus & deſſous, auſſi-bien dans un grand four que dans un petit; car il ne faut pas qu'ils languiſſent.

Maniére de ſaler les oyes.

213. Ayant tué les oyes, on les plume; & on les écorche pour en tirer la graiſſe, qu'on met par morceaux pour la fondre de même que le ſaïn-doux; on la met dans des pots de terre après l'avoir un peu ſoupoudré de ſel; & en cet état elle ſe conſerve long-tems. Elle eſt d'un grand ſecours à la cuiſine: elle differe de celle du porc, en ce qu'elle eſt bien meilleure & plus délicate, qu'elle ne s'affermit jamais, & que quoique toujours liquide, elle demeure tranſparente comme de l'huile, lorſqu'elle eſt cuite à propos. On ſale enſuite la chair comme celle de cochon.

Autre maniére de conſerver la viande d'oye.

214. Les oyes étant épluchées bien proprement & flambées, on léve les cuiſſes & on en tire les gros os. On léve auſſi l'eſtomach en deux tout du long & on en tire pareillement les os, enſuite on coupe le croupion & on ôte le ſang qui peut être dans les reins. On ôte toute la graiſſe des oyes pour la faire fondre. On ſoupoudre de ſel fin toute la hair, & on la laiſſe ainſi pendant 5 à 6 heures, afin qu'elle puiſſe prendre ſel. Enſuite on la fait preſque cuire dans la graiſſe d'oye; on l'en tire pour la laiſſer égouter & refroidir. Etant froide, on l'arrange lit par lit dans un baril avec quelques grains de poivre, cloux de gérofle & feuilles de laurier. Le baril étant plein, on le couvre de graiſſe & de ſaindoux fondu; & on ne le ferme que quand le tout eſt bien froid: on le garde dans un lieu frais.

Compoſition d'une liqueur propre à remplacer le vin.

215. Prenez trois boiſſeaux, meſure de Paris, de graine de genievre

la plus mûre, autant d'orge de mars & environ deux livres de fruit ſauvage cuit au four, il n'importe quelle eſpéce, ni qu'elles ſoit mêlées enſemble : c'eſt là toute la dépenſe à faire.

On commence par remplir à moitié ſeulement le tonneau avec de l'eau de riviere ou de fontaine par préférence ; on fait bouillir l'orge dans un grand chaudron ſur le feu, on y met à cet effet autant d'eau qu'il en faut pour le baigner, après avoir jetté deux ou trois bouillons pendant une minute, on retire le vaiſſeau du feu, on y jette le geniévre & les fruits cuits ; on introduit le tout mêlé enſemble dans le tonneau préparé, par l'orifice de la bonde, que l'on tient enſuite fermée pendant deux jours pour laiſſer infuſer le tout, après lequel on verſe à chaque jour un ſeul ſceau d'eau dans le tonneau, & l'on continuera de même chaque jour ſuivant, juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement rempli ; on couvre alors l'ouverture de la bonde, ſans la fermer hermétiquement, la liqueur fermentera, quelques jours après elle bouillira à peu-près comme le vin, ou le cidre nouveau : on laiſſe agir

ainſi, & lorſqu'elle ſera appaiſée, on peut en faire uſage.

Après le ſecond jour qu'on en uſe, on peut verſer dans le tonneau autant d'eau qu'on en retirera de la liqueur, par ce moyen on la perpétuera pluſieurs mois. Quelques perſonnes y ajoutent un peu de miel; d'autres de la meliſſe, ſelon leur goût; d'autres concaſſent le geniévre: en ce cas il en faut moins, mais la liqueur ſe ſoutient moins longtems.

Sirop de gratte-cul.

216. Les Allemands aſſaiſonnent toutes ſortes de potages & leurs ragoûts avec un ſirop rouge, qu'ils tirent des églantiers, que nous appellons grate-culs. On cueille ce fruit ſur les buiſſons, lorſqu'il eſt mûr & bien rouge. On le fait ſécher à l'air, après avoir ôté tous les pepins, & on le pile juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pouſſiére; on en jette une poignée dans une pinte d'eau, que l'on fait bouillir; elle s'épaiſſit & devient rouge. On la paſſe dans un linge fin, que l'on preſſe beaucoup, afin qu'il n'y reſte que le mare. Ce ſirop eſt beau

& donne un goût agréable aux potages & aux ragoûts : il ne plaît pas moins, lorſqu'on en boit ſans aucun apprêt, il eſt rafraîchiſſant & aſtringent.

Maniére de faire le raki, eſpéce d'eau-de-vie de fruits, qui ſe fait en Hongrie.

217. Les fruits abondent en Hongrie, pommes, poires, prunes & autres fruits ſemblables, mais principalement les prunes. Les Hongrois en rempliſſent des caves, où ils les écraſent avec les pieds comme nous foulons les raiſins ; ils les laiſſent fermenter ; ils tirent enſuite la liqueur, la mêlent avec un peu d'eau & la mettent dans des alambics de cuivre qu'ils ne rempliſſent pas entiérement. Chaque alambic eſt auprès d'un tonneau, qui doit avoir un long tuyau & être plein d'eau. Le bec du chapeau de l'alambic va s'unir au tuyau du tonneau, on lutte bien enſuite avec le mare des fruits les alambics, leurs chapiteaux, leurs cucurbites & leurs becs, ainſi que les tuyaux des tonneaux ; on met alors le feu dans les fourneaux ; il ne faut employer que du

bois bien ſec, pour rendre le feu plus violent ; l'air entre tout autour de l'alambic, & renvoye la flamme au centre. La liqueur coule du tuyau dans un vaiſſeau, où elle acheve de ſe filtrer au travers d'un linge fin, dont il eſt couvert, & de là on la tranſvaſe dans des barils. La quantité de fruits qu'on cueille fait qu'on la donne à bon marché, & que les Hongrois en ont des débouchés exceſſifs.

Boiſſon de bouleau.

218. On tire par therebration du bouleau un ſuc qui peut tenir lieu de vin dans les pays où la vigne manque ; ponr parvenir à ce point, à meſure que ce vin s'écoule, il faut le mettre en bouteilles, qu'on aura ſoin d'expoſer au ſoleil. Lorſqu'on en aura ainſi ramaſſé une ſuffiſante quantité, on mettra le tout dans un vaiſſeau bien net, & on y joindra du miel bouilli & écumé, à raiſon d'un quarteron pour deux pots de ſuc. Pour achever la fermentation, on fera rôtir quelques tranches de pain qu'on jettera dedans, enfin vous couvrirez le tout de bonne huile d'olive. La fermentation ceſſée

& la liqueur repoſée, vous la remettrez en bouteille pour vous en ſervir.

Coulis ordinaire, connu ſous le nom de blond de veau.

219. Mettez au fond d'une caſſerole des zeſtes de lard, du jambon, des morceaux de rouelle de veau, des tranches d'oignons, de carottes & de panais; faites ſuer le tout avec attention pendant une demi-heure à petit feu, vous le pouſſerez après à plus grand feu juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à s'attacher; ôtez-en la viande que vous mettrez ſur un plat, remettez ſur le feu la caſſerole avec ſon caramel, de la farine & du beurre, que vous remuez juſqu'à ce que la farine ſoit colorée, mouillez avec du bouillon & du jus; ſi le coulis n'a pas une belle couleur, remettez la viande dedans, faites bouillir pendant une heure à petit feu, dégraiſſez ſouvent. Quand la viande eſt cuite, paſſez-le ſans expreſſion à l'étamine: ce coulis doit être d'un beau blond, ſans être trop clair, ni trop lié.

Ceriſes à oreilles.

220. Prenez de belles ceriſes & leur ôtez le noyau, vous les mettrez au ſucre cuit à ſoufflé, & leur donnerez une quinzaine de bouillons couverts ; puis vous les ôterez & les laiſſerez juſqu'au lendemain, que vous les égouterez ſur une paſſoire, & ferez cuire votre ſirop à perlé. Jettez-y enſuite votre fruit, & leur faites prendre ſept ou huit bouillons couverts en l'écumant bien, & même après que vous aurez deſcendu la poële de deſſus le feu. Quand vos ceriſes ſeront froides, vous les tirerez de leur ſirop pour les mettre ſécher à l'étuve ſur des feuilles de fer blanc ou ardoiſes, les ayant poudrées de ſucre. On les appelle ceriſes à oreilles à cauſe de la maniére dont on les dreſſe, qui eſt de les ouvrir & étendre, & en appliquer deux l'une contre l'autre ; enſorte que les deux peaux ſoient en-dehors & les chairs en-dedans : puis on ajoute encore une du même ſens de chaque côté, dont la chair eſt appliquée ſur la peau de celle-là. Trois quarterons de ſucre ſuffiſent pour une livre de ceriſes.

Pour cuire le ſucre à ſoufflé, voici comme on s'y prend; lorſqu'il a cuit quelque bouillon, on prend une écumoire à la main, & l'ayant un peu ſecouée en battant ſur le bord de la poële on ſouffle au travers des troux en allant & venant d'un côté à l'autre; & s'il y en ſort comme des étincelles, ou petites bouteilles, votre ſouffle eſt au point qu'on appelle ſouffle.

Conſerve de violettes.

221. Epluchez de la violette; il en faut un quarteron pour deux livres de ſucre, vous vous réglerez ſur cette doſe pour la quantité que vous voulez faire, mettez la dans un petit mortier pour la piler très-fin; prenez deux livres de ſucre que vous clarifiez & faites cuire à la grande plume; lorſque vous l'aurez ôté du feu, & qu'il ſera à moitié froid, mettez-y la fleur de violette pilée, pour la bien mêler, & prendre garde de la trop blanchir; quand elle ſera bien mêlée, vous la verſerez dans un moule de papier que vous aurez tenu prêt; lorſqu'elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Quartier d'agneau glacé.

222. Prenez un quartier d'agneau de devant, piquez-le le plus que vous pourrez, faites-le blanchir & mettez-le après dans de l'eau fraîche. Vous prenez une caſſerole, vous y mettez le quartier d'agneau avec du bouillon, un bouquet de fines herbes, trois cloux de gérofle dedans, une tranche de jambon & faites-la cuire avec le quartier d'agneau. Quand il eſt cuit, vous retirez le quartier d'agneau & paſſez le bouillon avec un tamis de ſoye, afin qu'il n'y ait point de graiſſe; vous faites réduire le bouillon juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en glace, & glacez avec le quartier d'agneau, ſervez avec un jus de citron.

Ceriſes liquides framboiſées.

223. Prenez quatre livres de ceriſes bien mûres & vermeilles, coupez avec les ciſeaux la moitié de leur queue; vous ferez cuire cinq livres de ſucre à la plume, & vous mettre les ceriſes dedans; vous leur donnerez dix-huit ou vingt bouillons à grand feu, & les laiſſerez repoſer une heure;

après vous les remettrez deſſus le feu & les ferez cuire à ſirop un peu plus fort, à cauſe du noyau; les laiſſerez refroidir & les mettrez dans des pots: ſi vous voulez les framboiſer, vous ferez cuire une livre de ſucre à la plume, & vous y mettrez une livre de framboiſes dedans, les ferez cuire huit ou dix bouillons & jetterez le tout deſſus un tamis, & vous mettrez le jus dans les ceriſes que vous confirez. La livre de ſucre qui ſert à confire vos framboiſes, ſera diminuée ſur la doſe des ceriſes; ſi vous ne voulez pas tant de précaution, vous paſſerez ſeulement vos framboiſes crues dans une ſerviette, & en mettrez le jus dans vos ceriſes en les confiſant.

Coulis d'écréviſſes.

224. Vous ferez ſuer tranche de veau, jambon, oignon, carottes, panais: étant prêt de s'attacher, mouillez avec bon bouillon, faites cuire à petit feu, paſſez après au tamis; vous avez des écréviſſes que vous faites bouillir un moment dans l'eau, épluchez-en les coquilles que vous faites ſécher & bien piléz, dé-

layez-les avec le bouillon, paſſez-les deux fois à l'étamine. Si le coulis étoit trop clair, vous y pouvez mettre une croute de pain molet chapelé ; quand vous voudrez vous en ſervir, vous le ferez chauffer ſans qu'il bouille.

Sirop violat.

225. Prenez une demi-livre de belle violette épluchée, celle de bois eſt la meilleure ; mettez-la dans une terrine, faites bouillir une chopine d'eau que vous jettez ſur la violette, mettez une aſſiette deſſus pour l'enfoncer, afin qu'elle puiſſe rendre ſon parfum ; vous la mettrez à l'étuve du ſoir au matin ; ſi vous en avez une demi-livre épluchée, elle doit fornir deux bouteilles de pintes, faites clarifier cinq livres de ſucre que vous ferez cuire au caſſé. Vous paſſerez la violette au travers d'une ſerviette pour en exprimer toute l'eau, vous la jettez dans le ſucre ; vous obſerverez que le ſucre ne bouille pas, mais ſeulement que l'eau puiſſe prendre corps avec le ſucre ſans le remuer ; vous jettez le ſucre dans une terrine & vous le mettrez à l'étuve ;

où vous le laiſſerez pendant trois ou quatre jours. Vous entretiendrez l'étuve de feu comme pour faire du candy; vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuilliere, quand il ſera à perlé, il ſera fait; il n'eſt point ſujet à pouſſer ni à candir, fait de cette façon.

Ailerons de dindons à la Sainte Menehould.

226. Il faut les blanchir, les parer & les faire cuire dans une bonne braiſe; retirez-les & les trempez dans des œufs battus; pannez-les & les trempez dans de la graiſſe; repannez-les & faites-les griller de belle couleur, & ſervez avec une eſſence ou une remoulade.

Ailerons aux écréviſſes.

227. Prenez une caſſerole que vous foncez de veau & de jambon; mettez deſſus huit ailerons & huit belles écréviſſes, aſſaiſonnez de ſel, poivre, lard fondu, couvrez de bardes de lard, un bouquet de fines herbes, une pointe d'ail, ſel, poivre très-peu, & faites-les cuire ſur la cendre chaude; vous

retirez après les ailerons & écréviſſes que vous dreſſez ſur un plat, vous mettez du coulis dans votre braiſe, dégraiſſez-le bien ſur le feu, paſſez-le au tamis, & le ſervez ſur les ailerons avec un jus de citrons.

Groſeilles vertes au liquide.

228. Vous les fendez par un côté avec un canif & vous leur ôtez tous les petits grains qu'elles ont dedans. Vous les mettez enſuite dans de l'eau bien claire ſur le feu, que vous tenez modéré; & quand elles ſont montées au-deſſus de l'eau, vous les deſcendez de deſſus le feu, & les laiſſez repoſer dans leur même eau: lorſqu'elles ſont froides, vous les changez & les mettez dans d'autre eau pour les faire reverdir à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien molettes; alors vous les ôterez du feu & les rafraîchirez dans l'eau fraîche, enſuite égoutez-les bien & les mettez au ſucre clarifié. Vous leur ferez prendre quatorze ou quinze bouillons, les ayant miſes ſur le feu, afin qu'elles prennent bien du ſucre, & vous les y laiſſerez juſqu'au lendemain, qu'il faudra les égouter & faire

cuire le ſirop à perlé ; mais vous les gliſſerez dedans & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons couverts. Il n'y a après cela qu'à les empoter pour vous en ſervir quand il vous plaira. Vous pouvez en mettre ſécher à l'étuve.

Potage de croûtes de pluſieurs façons.

229. Si vous voulez faire un potage de croûtes à la bourgeoiſe, vous prendrez les croûtes comme pour un autre potage ; mettez-les dans le plat que vous devez ſervir avec bon bouillon, faites mitonner & réduire en gratin, ôtez-en la graiſſe, mettez deſſus un bouillon coloré d'un bon ſel. Si vous le voulez changer, à la place du bouillon, ſervez deſſus coulis de perdrix, coulis à la purée de navets, coulis à la purée de pois, coulis de lentilles ; coulis à la reine, pour ce dernier, il ne faut pas que les croûtes ſoient colorées dans le plat, ce ſera le coulis que vous vous ſervirez qui donnera le nom aux croûtes.

Maſſepains glacés de fraiſes.

230. Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin dans un mortier, il faut y mettre en pluſieurs fois en les pilant un blanc d'œuf, & quelques gouttes de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poële une demi-livre de ſucre cuit à la plume, mettez-y les amandes pilées pour les faire deſſécher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'elles quittent la poële ; retirez-les enſuite pour les mettre refroidir; lorſqu'elles ſont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoutant deux blancs d'œufs frais & un peu de ſucre fin, après vous dreſſez les maſſepains de la grandeur que vous voulez. Faites cuire dans un four doux, quand ils ſeront preſque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de fraiſes, que vous délayez avec un peu de blanc d'œuf; il faut qu'elle aie la conſiſtance d'une bouillie, couvrez-en tout le deſſus des maſſepains, remettez-les au four pour faire ſécher la glace.

Allouettes en caiſſe.

231. Prenez dix-huit allouettes ; plumez-les & coupez les têtes, ôtez les geſiers avec la pointe d'un couteau, & laiſſez le reſte ; paſſez-les un inſtant dans du lard fondu, perſil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, un peu de baſilic, le tout bien haché ; faites une farce avec du blanc de poularde, foies, lard ratiſſé, liez de quatre jaunes d'œufs ; aſſaiſonnez le tout légerement, ayez une caiſſe d'argent, foncez la de farce, arrangez deſſus les allouettes avec leur aſſaiſonnement, & couvrez par deſſus de la farce, uniſſez avec de l'œuf battu, poudrez de mie de pain, couvrez la caiſſe de papier, mettez cuire au four, qu'il ſoit doux. Quand elle eſt cuite, égoutez la bien de ſa graiſſe, & ſervez deſſus avec eſſence Quand on n'a point de caiſſe, on peut le faire dans un plat.

Groſeilles en grains.

232. Prenez de belles groſeilles rouges, ôtez en les pepins & les jettez à meſure dans l'eau fraîche, clarifiez

ſix livres de caſſonade pour quatre vres de groſeilles que vous mettrez a. caſſé : vous mettrez votre fruit bien doucement dedans, & les remuez toujours ſur le feu, en tenant votre poële par les deux anſes, juſqu'à ce que votre ſucre ſoit décuit, vous ôterez la groſeille du feu & la mettrez dans les pots; il ne faut point qu'elle bouille du tout : la groſeille blanche ſe fait de même.

Fleurs de jaſmins confites.

233. Ayez de beaux jaſmins épanouis, coupez-en les trois quarts des queues, & laiſſez les fleurs entiéres, faites cuire du ſucre au grand liſſé, ôtez-le du feu, mettez-y les fleurs de jaſmin, ſans les laver, vous les laiſſerez dans le ſucre juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez une douzaine de bouillons, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit à la petite plume; laiſſez refroidir & verſez dans les pots. Si vous ne voulez confire que la feuille de la fleur, vous ôterez les queues, & éplucherez les feuilles pour les confire de la même façon.

Gâteau à la fleur d'oranges.

234. Peſez une demi-livre de feuilles & de fleurs d'orange, faites cuire à la grande plume deux livres de ſucre. Mettez y la fleur d'orange pour la faire bouillir & jetter ſon eau ; continuez de faire bouillir le ſucre avec la fleur d'orange, juſqu'à ce qu'il ſoit revenu à la grande plume ; alors il faut travailler promptement le ſucre avec la ſpatule, en frottant au milieu & tout autour de la poële, juſqu'à ce qu'il commence à monter ; mettez-y tout de ſuite un peu de blanc d'œuf délayé avec du ſucre fin, ſans être trop liquide, que vous aurez tout prêt ; il faut le mêler promptement dans le ſucre, & verſer dans le moment le gâteau dans le moule de papier, tenez le cul de la poële chaude à une certaine diſtance du gâteau, ce qui contribue à le faire monter, & à le glacer ainſi que le blanc d'œuf que vous mettez dedans.

Orgeat de noiſettes.

235. Pilez très-fin un quarteron de noiſettes échaudées avec un quar-

teron des quatre ſemences froides; arroſez-les de tems en tems pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu d'eau; après les avoir pilées vous les retirez dans une terrine pour les délayer avec une pinte d'eau, paſſez-les à pluſieurs fois dans une ſerviette mouillée, lorſqu'elles ſeront bien paſſées, vous y mettrez un quarteron de ſucre, avec le jus de la moitié d'un citron que vous mêlerez bien avec le lait de noiſettes; le ſucre étant fondu, repoſez l'orgeat dans la ſerviette, que vous mettrez enſuite rafraîchir.

Glace de grenades.

236. Choiſiſſez des grenades qui aient les grains bien rouges: ſi elles ſont groſſes, vous n'en prendrez que trois; mettez tous les grains dans un mortier pour les concaſſer, enſuite vous les mettrez dans un pot avec une pinte d'eau & trois quarterons de ſucre, laiſſez-les infuſer un bon quart d'heure & les battez en les verſant trois ou quatre fois d'un pot à l'autre, paſſez-les dans un tamis ſerré & mettez cette eau dans la ſalbotiere pour la faire prendre à la glace.

Glace d'épine-vinette.

237. Mettez une pinte d'eau dans une poële que vous mettez ſur le feu; quand elle ſera chaude, vous y ajouterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge & bien mûre, que vous ferez bouillir cinq ou ſix bouillons avec une livre de ſucre; enſuite vous l'ôtez du feu & la laiſſez infuſer juſqu'à ce que l'eau ait prit le goût & la couleur de l'épine-vinette, que vous paſſez dans un tamis bien ſerré pour la mettre dans la ſalbotiere & faire prendre à la glace.

Mouſſe de chocolat.

238. Faites fondre ſix onces de chocolat dans un bon verre d'eau, que vous mettez ſur un petit feu doux, remuez-le avec la ſpatule, quand il ſera bien fondu & réduit comme une eſpéce de bouillie, vous le retirez de deſſus le feu pour y mettre ſix jaunes d'œufs frais que vous incorporez dedans, enſuite vous y mettrez une pinte de bonne crême; mettez-y une demi. livre de ſucre fondre dedans, & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, trois

gouttes de cédras ou de bergamotte; fouettez la crême, & à meſure qu'elle mouſſera, mettez-la ſur un tamis avec une écumoir ou cuilliere d'olive; ſi votre crême ne mouſſe pas comme il faut, il faudra y mettre quelques blancs d'œufs pour lui aider; quand vous aurez mis ſur le tamis toute celle que vous avez fouettez, ſi vous n'en avez pas ſuffiſamment, vous prendrez celle qui a paſſé au travers du tamis, que vous refouetterez & remettrez avec l'autre. Ordinairement les mouſſes ſe mettent dans de grands gobelets d'argent faits exprès; quand on n'en a pas l'on en prend de verre que l'on met dans une cuve de fer blanc fait exprès, où on a eu le ſoin de faire pratiquer une grille de la forme des gobelets pour les contenir; l'on met de la glace deſſous bien pilée avec du ſel ou du ſalpêtre, on en met de même ſur le couvercle de la cave, qui doit être fait comme un deſſus de four de campagne, il doit y avoir une eſpéce de goutiére pour couler l'eau: cette précaution eſt pour ſoutenir les mouſſes fraiches, elles peuvent attendredeux ou trois heures avant de les ſervir.

Orange,

Orange, bergamotte & cédras glacés en fruit.

239. Vous prenez de ces fruits ceux que vous voulez ; vous ne faites que les vuider ſans les tourner ; mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir juſqu'à ce qu'ils fléchiſſent ſous les doigts, retirez-les à l'eau fraîche, après les avoir bien égoutés, il faut les mettre dans un mortier pour les piler très-fin, & les paſſer au travers d'un tamis fin ; faire cuire à la grande plume autant peſant de ſucre que vous avez de marmelade ; mettez la marmelade dans le ſucre, que vous remuez juſqu'à ce qu'ils ſoient bien incorporés enſemble, enſuite vous le mettez dans des moules à glace pour la faire prendre à la glace ; lorſqu'elle ſera priſe, il faut la travailler & la mettre dans des moules de plomb faits en figures d'orange que vous enveloppez de papier & les remettez à la glace ; lorſque vous voudrez les ſervir, il faut leur donner une couleur qui imite le naturel. Pour le cédras, l'orange & le citron, il faut prendre une pierre de

gomme gutte que vous frottez ſur une aſſiette, où il y a un peu d'eau chaude, juſqu'à ce qu'elle vous faſſe une couleur foncée ; pour la bergamotte, il faut mettre une petite nuance de verd dans la même couleur, attendu qu'elle eſt toujours plus verdâtre.

Fromage glacé de caffé.

240. Faites du caffé comme à l'ordinaire, il en faut prendre ſix onces pour chopine d'eau ; lorſqu'il ſera bien repoſé & tiré au clair, prenez une pinte de crême qui puiſſe aller ſur le feu ; après avoir fait un bouillon, mettez-y aux environs d'une livre de ſucre, & le caffé que vous aurez tiré au clair ; faites faire cinq ou ſix bouillons en remuant toujours, enſuite vous mettrez votre crême dans une ſalbotiere pour la faire prendre à la glace ; lorſqu'elle ſera priſe, vous la travaillerez comme on a coutume de faire pour les glaces ; enſuite vous la retirez de la ſalbotiere pour la mettre dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour le ſoutenir juſqu'à ce que vous ſoyez prêt à le ſervir. Vous aurez ſoin de tenir de l'eau chaude dans une mar-

mitte ou chaudron pour enfoncer votre moule juſqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aiſément, vous mettez votre compotier ou aſſiette ſur le moule & le verſez dedans.

Prunes de mirabelle pour garder.

241. Prenez des prunes de mirabelle qui ſoient d'un jaune clair, preſque mûres, ôtez le noyau, ſi vous voulez; paſſez à l'eau bouillante, & qu'elles ne faſſent que frémir, il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraîche; ſi elles ſont à noyaux, il faut les piquer toutes; faîtes clarifier du ſucre environ livre pour livre de fruit; faites cuire le ſucre à la plume, mettez-y les prunes après les avoir fait égouter pour leur faire faire deux bouillons couverts; vous aurez ſoin de les bien écumer, & les mettre dans une terrine pour les y laiſſer vingt-quatre heures; ſi elles ſont à noyaux, vous les laiſſerez deux jours, après vous les ferez bien égouter ſur une paſſoire ou tamis; mettez le ſirop ſur le feu pour le faire réduire au grand perlé; alors vous y gliſſerez le fruit

& le ferez cuire juſqu'à ce que le ſucre ſoit revenu au grand perlé, vous les ôtez du feu pour les bien écumer & les mettre dans les pots; il faut remarquer que tous les fruits que l'on confit avec le noyau, il faut laiſſer leurs queues.

Prunes tapées.

242. Prenez des prunes de reine-claude preſque mûres, ou d'autres, pourvu qu'elles ſoient bonnes & qu'elles quittent le noyau; faites-leur une inciſion du côté de la queue pour faire ſortir le noyau, en le pouſſant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau, mettez-les dans un ſucre clarifié, il en faut une demi-livre pour une livre de prunes; remettez-les ſur le feu avec le ſucre pour les empêcher de bouillir, il faut qu'elles ne faſſent que frémir; enſuite vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain, que vous les égouterez de leur ſirop & les dreſſerez ſur le côté, ſur des grilles, pour les mettre ſécher à l'étuve; quand elles ſeront ſéches d'un côté, vous les retournerez de l'autre, elles s'applatiront d'elles-mêmes, ſans qu'il

ſoit beſoin de les caper : vous les conſerverez dans un endroit ſec dans des boîtes garnies de papier blanc.

Figues confites au liquide.

243. Faites bouillir environ douze bouillons dans de l'eau de figues à moitié mûres, que vous aurez piquées du côté de la queue avec la pointe d'un couteau ; enſuite vous les retirez du feu & les laiſſez dans la même eau : vous aurez ſoin de les couvrir pour les faire reverdir. Quand elles ſeront à demi froides, il faut les mettre dans l'eau fraîche & les faire égouter. Faites cuire au perlé autant peſant de ſucre que vous avez de figues ; mettez les figues dans le ſucre pour leur donner cinq bouillons couverts ; ôtez-les du feu pour les écumer, & enſuite verſez-les doucement dans une terrine pour les mettre juſqu'au lendemain à l'étuve, après vous coulerez le ſucre dans une poële pour le faire recuire environ douze bouillons, & le verſerez tout chaud ſur les figues, que vous remettrez encore à l'étuve juſqu'au lendemain, que vous ferez recuire le ſucre au grand perlé, & y mettrez alors

vos figues dedans pour leur faire prendre deux bouillons, & les mettrez enſuite dans des pots, quand elles ſeront à demi froides.

Gelée de poires.

244. Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, ſuivant ce que vous voulez faire de gelée, n'importe de quelles eſpéces, pourvu qu'elles ſoient bonnes. Après les avoir pelées, vous les coupez par morceaux & les mettez dans une poële avec un peu d'eau pour les faire bouillir juſqu'à ce qu'elles viennent en marmelade. Mettez les ſur un tamis fin pour faire paſſer au travers le plus de jus que vous pourrez. Sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de ſucre au caſſé, mettez-y le jus des poires pour lui faire faire quelques bouillons avec le ſucre; vous connoîtrez que votre gelée eſt faite, lorſqu'en la levant avec l'écumoire, elle tombe en nappe : ôtez-la du feu pour la mettre dans des pots; vous ne les couvrirez que quand ils ſeront tout-à-fait froids : ordinairement les gelées de poire ſont fort peu d'uſage.

Pâte de pêches.

245. Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres, après les avoir pelées, mettez-les dans une poële pour les faire cuire & deſſécher. Vous mettrez moitié peſant de ſucre, de ce que vous avez de pêches, que vous ferez cuire à la grande plume; mettez-y vos pêches pour les faire cuire avec le ſucre près de douze bouillons en les remuant toujours avec la ſpatule, de crainte qu'elles ne s'attachent. En les ôtant du feu vous les mettrez tout de ſuite dans les moules à pâte, pour les faire ſécher à l'étuve.

Syrop de mûres.

246. Pour faire une bouteille d'une pinte de ſirop de mûres, prenez-en un petit panier qui puiſſe vous faire une chopine de jus. Il faut mettre les mûres dans une poële pour les faire fondre ſur le feu avec un demi-ſeptier d'eau, & vous leur ferez faire ſept ou huit bouillons couverts, enſuite vous les jetterez ſur un tamis pour les bien égouter dans une terrine; vous aurez ſoin de les paſſer bien clair; faites cla-

rifier deux livres de ſucre, & réduire au caſſé : mettez-y le jus des mûres & le laiſſez ſur le feu avec le ſucre juſqu'à ce qu'ils aient pris corps enſemble; vous obſerverez qu'ils ne bouillent pas. Enſuite vous mettez votre ſirop dans une terrine pour le mettre à l'étuve & l'y laiſſer pendant trois ou quatre jours; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi ; vous verrez à votre ſirop de tems en tems avec une cuiller : quand il fera au perlé, il ſera fait.

Gelée d'épine vinette.

247. Prenez de l'épine vinette bien mûre, de la plus belle que vous pourrez trouver. Il faut l'égrainer & la mettre dans une poële avec de l'eau, ce qu'il en faut pour qu'elle puiſſe tremper : donnez lui une vingtaine de bouillons couverts, & la jettez ſur un tamis pour en exprimer tout le jus. Il faut qu'elle cuiſe à grand feu pour l'empêcher de noircir, & vous aurez ſoin de la bien paſſer pour la rendre claire; vous meſurerez cette décoction, & meſurerez auſſi autant de ſucre clarifié que vous ferez réduire au caſſé; mettez

la décoction d'épine vinette dans le ſucre, pour les faire bouillir enſemble. Au premier bouillon, vous aurez ſoin de l'écumer, & la remettrez ſur le feu pour continuer à la faire bouillir, juſqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec une cuiller, elle tombe en nappe, & qu'elle quitte net, c'eſt une marque que votre gelée eſt faite; vous l'ôterez du feu & la mettrez dans des pots, quand elle ſera un peu réfroidie. Cette gelée eſt très-bonne pour la dyſſenterie; très-legere, & vaut mieux que le coing.

Dragées d'anis.

248. Choiſiſſez de l'anis le plus gros & le plus doux que vous pourrez, mettez-le quelques jours à l'étuve pour le faire ſécher, enſuite vous le mettrez ſur un tamis clair pour le cribler en le remuant juſqu'à ce que le grain reſte net ſans aucune pouſſiere; mettez l'anis dans une poële à proviſion avec du ſucre cuit au caſſé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détrempée; remuez toujours la poële ſur un petit feu juſqu'à ce que le ſucre ſe ſoit attaché après, & que les dragées

ſoient bien ſéches, enſuite vous leur donnerez encore une couche ou deux de ſucre ſans être gommé, juſqu'à ce que vous les trouviez aſſez chargées de ſucre. Si vous en faites beaucoup à la fois, vous les mettrez dans une baſſine.

Conſerve de verjus.

249. Ayez la quantité de verjus mûr que vous jugerez à propos pour faire de la conſerve, mettez-le dans une poële pour le faire créver, enſuite vous l'ôtez du feu pour l'écraſer & en paſſer le plus que vous pourrez au travers d'un tamis en le preſſant fort avec une ſpatule; remettez dans la poële, ce que vous aurez paſſé au travers du tamis pour le faire deſſécher ſur le feu en le remuant toujours juſqu'à ce que votre marmelade ſoit bien épaiſſe: ſur un quarteron de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de ſucre à la grande plume: en l'ôtant du feu, après l'avoir remué quelques tours, vous y mettez la marmelade que vous travaillez bien avec la ſpatule, en remuant toujours juſqu'à ce que le ſucre commence à blanchir autour

de la poële, que vous dreſſerez votre conſerve dans les moules de papier. Quand elle ſera froide, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Marmelade de verjus.

250. Egrainez ſix livres de verjus preſque mûr, mettez le ſur le feu dans une eau prête à bouillir; quand il eſt monté ſur l'eau, & qu'il commence à pâlir, vous le rafraichirez un peu & l'ôterez du feu pour le couvrir en le laiſſant dans la même eau pour le faire reverdir: s'il ne l'étoit point aſſez, il faudroit le remettre chauffer dans la même eau juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez verd, enſuite vous l'égoutez & paſſez dans un tamis pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez, en le preſſant fort avec une ſpatule; mettez cette marmelade dans une poële ſur le feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & la mettez tout de ſuite ſur un plat: faites cuire au caſſé autant peſant de livres de ſucre que vous avez de marmelade; mettez y la marmelade pour la bien travailler avec le ſucre, juſqu'à ce qu'ils ſoient incorporés enſemble, remettez

ſur le feu en remuant toujours avec une ſpatule ; quand elle ſera prête à bouillir, vous la mettrez dans des pots, & ne la couvrirez que quand elle ſera tout à fait froide.

Coings confits au liquide.

251. Faites bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils flechiſſent ſous les doigts, des coings jaunes & mûrs, après vous les retirez à l'eau fraiche pour les couper par quartiers. Il faut les peler proprement, en ôter les cœurs & les rejetter à meſure à l'eau fraîche ; prenez autant de livres de ſucre que vous avez de livres de coings, pour le faire cuire au grand liſſé. Mettez les coings dans le ſucre pour les faire bouillir enſemble ſur un petit feu, vous aurez ſoin de les deſcendre de tems en tems pour les écumer. Lorſque vous jugerez qu'ils ſeront aſſez cuits, vous les ôterez doucement du ſucre pour les mettre dans une terrine : achevez de faire cuire le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit au grand perlé ; remettez les coings dans le ſucre ſeulement pour les faire chauffer ; quand ils ſeront à demi-froids, vous les mettrez dans des pots,

que vous ne couvrirez que lorſqu'ils ſeront tout à fait froids

Pâte de guimauve.

252. Prenez une livre de racine de guimauve nouvelle, que vous ratiſſez & lavez, coupez-la par petits morceaux pour la faire cuire, juſqu'à ce qu'elle s'écraſe facilement ſous les doigts, enſuite vous la paſſerez dans une étamine avec de l'eau de ſa cuiſſon; bourez-la avec une cuiller, pour qu'il n'en reſte point dans l'étamine; vous mettez tout ce que vous avez paſſé dans une poële ſur le feu pour la faire deſſécher juſqu'à ce qu'elle ſoit bien épaiſſe, & qu'elle quitte la poële, en la remuant toujours avec une ſpatule. Faites cuire une livre de ſucre à la grande plume, délayez-y la guimauve deſſéchée; tenez la ſur un feu très-doux, pendant que vous travaillerez la guimauve avec le ſucre pour les bien incorporer enſemble; enſuite vous dreſſerez votre pâte dans les moules, que vous mettez ſécher à l'étuve.

Paſtilles de regliſſe pour le rhume.

253. Prenez un quarteron de re-

gliſſe verte, que vous ratiſſez & concaſſez, mettez la dans une caſſetiere avec un peu d'eau, faites la bouillir juſqu'à ce qu'elle ait rendu tout ſon ſuc, & qu'il reſte peu d'eau; paſſez cette eau dans un tamis en preſſant la regliſſe; mettez fondre dans cette même eau une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue vous la paſſerez dans une ſerviette en la preſſant fort; mettez-la dans un mortier avec du ſucre fin, pilez le tout enſemble en y ajoutant toujours du ſucre fin, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, que vous retirerez du mortier pour en former des paſtilles de la grandeur & deſſein que vous voudrez, & que vous mettez ſécher à l'étuve.

Raiſin en chemiſe.

254. Prenez le raiſin que vous voudrez, pourvu qu'il ſoit mûr; le chaſſelas & le muſcat ſont les meilleurs; détachez-les par petites grapes, & les mettez tremper dans du blanc d'œuf à moitié fouetté; enſuite vous les maniez un peu dans les mains pour qu'il reſte peu de blanc d'œuf. Il faut tout de ſuite les mettre dans du ſucre fin,

un peu chaud; quand elles auront pris ſucre par tout & qu'elles ſeront ſéches, vous les dreſſerez de la façon que vous jugerez à propos.

Ratafiat de raiſin muſcat.

255. Prenez du raiſin muſcat, qui ſoit très-mûr, écraſez-en tous les grains pour en tirer tout le jus, que vous paſſez dans un tamis, en les preſſant fort avec la ſpatule. Sur deux pintes de ce jus, que vous mettez dans une cruche, mettez-y avec deux pintes de bonne eau-de-vie une livre de ſucre, un demi-gros de canelle; bouchez bien la cruche avec un bouchon de liége & un parchemin mouillé; mettez infuſer votre ratafiat au ſoleil pendant cinq ou ſix jours; enſuite vous le paſſerez à la chauſſe. Lorſqu'il ſera bien clair, vous le mettrez dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher.

Syrop de pommes.

256. Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de reinete que vous voudrez. Mettez-les dans une poële avec très-peu d'eau, faites les

cuire juſqu'à ce qu'elles ſoient en marmelade, après vous les paſſerez au tamis pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; ſur une chopine de ce jus, faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume, mettez-y le jus des pommes, pour le faire bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit en ſirop fort, & le mettrez dans des bouteilles, quand il ſera preſque froid. Ce ſirop peut ſe garder longtems.

Citrons, Bergamotes, Cedras, pour confire.

257. Prenez des citrons pour les tourner ; à meſure que vous les aurez tournés, vous leur ferez une ouverture de forme ronde du côté de la queue, & les jetterez dans l'eau ; enſuite vous les mettrez dans une marmitte pour les faire bouillir à grande eau ; vous aurez ſoin d'y regarder de temps en temps, en piquant une groſſe épingle dedans ; quand elle entrera aiſément, c'eſt une marque qu'ils ſont aſſez blanchis ; retirez-les dans l'eau fraîche pour les vuider. L'on a pour ces ſortes de fruits des cuilleres à vuider ; quand on n'en a point, on prend

une cuiller à caffé ; lorſqu'ils ſeront bien vuidés, vous les mettrez égouter. Prenez du ſucre; je ne dis pas la quantité, parce que je ne ſais point la groſſeur des fruits; mais vous pouvez mettre pour commencer une demi-livre par pinte de fruit. Quand votre ſucre ſera clarifié, mettez-y vos fruits, pour leur faire faire cinq ou ſix bouillons; retirez-les du feu pour les mettre dans une terrine juſqu'au lendemain, que vous recommencerez la même choſe, en les augmentant de ſucre. Pour la troiſiéme fois, vous les égouterez & donnerez trois ou quatre bouillons au ſirop, que vous jetterez deſſus & les laiſſerez deux jours, & les augmenterez de ſucre, s'ils en ont beſoin, parce qu'il faut qu'ils baignent dans leur ſirop, & que le ſirop ſoit au grand perlé à la derniere cuiſſon, & leur donnez pour les finir trois ou quatre bouillons; enſuite vous les mettrez dans des pots, l'ouverture en haut. La bergamote, l'orange aigre, la lime, ſe confiſent de la même façon.

Oranges en puits.

258. Prenez de belles oranges de

Portugal, coupez le deſſus en forme de couvercle; donnez quelques coups de couteau dans la chair, ſans percer la peau; faites entrer du ſucre fin dans la chair des oranges; remettez le couvercle deſſus, ſi vous voulez, & ſervez.

Marons en chemiſe.

259. Faites griller des marons ſur un petit feu pour ne les point colorer, juſqu'à ce que vous puiſſiez enlever facilement les deux peaux, enſuite vous les trempez dans du blanc d'œuf fouetté en neige, & les roulez tout de ſuite dans du ſucre fin, mettez les ſur des tamis pour faire ſécher à l'étuve.

Paſtillages ou ingrédiens de caffé.

266. Pour faire une livre de paſtillages de caffé, vous faites fondre avec un peu d'eau une once de gomme adragante; lorſqu'elle ſera fondue & paſſée dans un linge, vous la mettez dans un mortier avec deux onces de caffé pulvériſé & paſſé au tambour; mettez-y du ſucre fin peu à peu à meſure que vous pilez, juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable que vous ôtez du mortier, pour en former tou-

tes ſortes de paſtilles ou ingrédiens, comme des coquillages, des petit pois, des cloux de géroſle, des grains de bled, des grains de caffé, des paſtilles de différentes grandeurs & marquées de différens cachets.

Maſſepains de piſtache à la comete.

260. Pilez très-fin une demi-livre de piſtaches échaudées, mettez-y en les pilant un peu de ſucre fin, pour qu'elles ne tournent pas en huile; faites cuire à la grande plume un quarteron & demi de ſucre; mettez-y les piſtaches pilées, pour les faire deſſécher avec le ſucre ſur un très-petit feu, juſqu'à ce que les touchant avec les doigts, elles ne ſe collent point après; mettez votre pâte ſur une table, poudrez la deſſus & deſſous de ſucre fin: abattez-la avec le rouleau, de l'épaiſſeur d'un petit écu, pour la couper en étoiles où il y ait une petite queue; mettez vos maſſepains ſur une feuille de papier blanc; poſez deſſus un couvercle de four de campagne, avec un peu de feu deſſus, faites les cuire doucement. Lorſqu'ils ſeront cuits d'un côté, vous les retournez ſans deſſus-deſſous, pour

mettre ſur le côté qui n'eſt point cuit, une glace faite avec un peu de blanc d'œuf, quelques gouttes de jus de citron, & du ſucre fin paſſé au tambour; remettez le couvercle ſur les maſſepains, pour faire cuire la glace.

Conſerve de canelle.

261. Delayez dans une aſſiette avec deux ou trois cuillerées de ſucre clarifié, un gros de canelle en poudre, paſſée dans un tamis très-fin, enſuite vous la mettez dans une demi-livre de ſucre cuit à la grande plume; remuez bien la canelle avec le ſucre, pour les bien incorporer enſemble; verſez tout de ſuite votre conſerve dans des moules de papier. Quand elle ſera priſe, vous la couperez par tablettes à votre uſage.

Gaufres à la crême.

262. Suivant la quantité de gaufres que vous voulez faire, delayez autant de farine que de ſucre fin avec un peu d'eau de fleurs d'orange & de la crême bien douce, que vous délayez peu à peu pour qu'il n'y ait point de grumelots. Il faut que cette pâte ne ſoit ni

trop claire ni trop épaiſſe, qu'elle file en la verſant à la cuiller ; faites chauffer le gaufrier ſur un fourneau&le frottez des deux côtés avec de la bougie blanche ou du beurre frais pour le graiſſer; mettez-y enſuite une bonne cuillerée de votre pâte, & fermez le gaufrier pour le mettre ſur le feu; après l'avoir fait cuire d'un côté, vous le retournez de l'autre. Lorſque vous jugerez que votre gaufre eſt cuite, vous ouvrez le gaufrier pour voir ſi elle eſt d'une belle couleur dorée, également cuite, vous l'enlevez tout de ſuite pour la poſer ſur un rouleau fait en chevalet; appuyez la main deſſus pour lui faire prendre la forme du rouleau; laiſſez-la ſur le chevalet, juſqu'à ce que vous en ayez faite une autre de la même façon; pendant qu'elle cuit, vous ôtez celle qui eſt ſur le chevalet, pour la mettre ſur un tamis ; mettez à meſure celle que vous ôtez du gaufrier ſur le rouleau. Quand elles ſeront toutes faites, mettez le tamis où ſont les gaufres à l'étuve, pour les tenir ſéchement juſqu'à ce que vous ſerviez : en faiſant les gaufres, ſi elles tenoient après le gaufrier, il faudroit le frotter

legerement avec de la bougie ou du beurre.

Dragées de nompareille.

263. Il faut piler de la graine de celeri, après l'avoir fait ſécher à l'étuve; lorſqu'elle eſt pilée, vous la paſſez dans un tamis fin; mettez la dans une grande poële à proviſion avec du ſucre au liſſé, en lui donnant pluſieurs couches, comme aux dragées, juſqu'à ce que vous voyez qu'elle ait pris ſucre; ſur la fin, avant que de les finir, vous leur donnez la couleur que vous voulez, avec les couleurs dont on ſe ſert à l'office. Vous les ſerrerez dans un endroit ſec.

Sucre d'orge.

264. Mettez de l'orge dans une caſſetiere avec de l'eau pour la faire bouillir, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, & qu'il reſte peu d'eau; paſſez cette eau dans une ſerviette, en la tordant fort pour tirer l'expreſſion de l'orge; laiſſez repoſer pour la tirer au clair; vous la mettrez dans un ſucre clarifié pour les faire bouillir enſemble juſqu'a ce que le ſucre ſoit cuit au caramel; que

vous l'ôtez promptement pour le verſer ſur des feuilles de cuivre frottées legerement avec un peu de bonne huile d'olive. Lorſque votre ſucre commence à ſe durcir, vous le coupez en long, & l'arrondiſſez pendant qu'il eſt tout chaud.

Nectar.

265. Prenez trois gros citrons, ôtez-en l'écorce, coupez-les en tranches bien menues & les mettez dans un pot avec quatre pommes de reinette, pelées & coupées par morceaux, une cuillerée d'eau de fleur d'orange, un peu de canelle, une pinte de vin de Bourgogne, une livre de ſucre; faites infuſer le tout enſemble bien couvert pendant 24 heures, enſuite vous le paſſerez à la chauſſe & le mettrez dans des bouteilles.

Hypocras.

266. Mettez dans une cruche deux pintes de vin de Bourgogne avec une livre & demie de ſucre, les zeſtes d'un citron, ſix cloux de gérofle, la moitié d'une muſcade, un bâton de canelle, une douzaine d'amandes douces un peu concaſſées, ſix feuilles de macis; bouchez bien la cruche & laiſſez infuſer

pendant 24 heures, enſuite vous paſſerez votre hypocras à la chauſſe & le mettrez dans des bouteilles.

Cornichons de bled de Turquie.

267. Il faut prendre du bled de Turquie pendant qu'il eſt verd, & encore en moëlle; faites le cuire à moitié dans de l'eau, après l'avoir rafraîchi dans une autre eau, vous le mettrez égouter & confire de la même façon que les cornichons. Ils vous ſerviront au même uſage.

Fricandeau de veau à l'Autriche.

268. Preparez de la rouelle de veau, comme pour des fricandeaux ordinaires, lardez chaque morceau de filets de cornichons & d'anchois, piquez le deſſus avec du petit lard, faites blanchir un moment, & cuire avec du bouillon ſans ſel, un bouquet de fines herbes : finiſſez & glacez comme les autres fricandeaux.

Andouillettes au petit lard.

269. Coupez très-mince de la rouelle de veau de la longueur de quatre doigts & large de trois, étendez deſſus une

une farce que vous faites avec les rognures de la rouelle que vous avez coupées, vous les paſſez ſur le feu avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées. La viande étant froide, hachez-la avec de la graiſſe de bœuf, aſſaiſonnez de ſel, poivre, liez de trois jaunes d'œuf, roulez en long & ficelez les andouillettes, faites cuire avec bon bouillon, un bouquet; la cuiſſon faite, prenez le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez-y un peu de blanc de veau, faites réduire au point d'une ſauce, deficelez les andouillettes que vous eſſuyez de leur graiſſe, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir, mettez par-deſſus du petit lard coupé en dez, que vous aurez fait cuire dans une friture: ſervez la ſauce deſſus un filet de vinaigre.

Gigot de mouton au ris de veau.

270. Lardez de gros lard un gigot de mouton que vous faites cuire à la braiſe, paſſez ſur le feu un ris de veau blanchi, coupé en deux, des champignons, deux culs d'artichaux coupés en deux & cuits à moitié dans l'eau

avec un morceau de beurre & un bouquet ; mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon, blanc de veau, ſel, gros poivre, faites cuire, degraiſſez le ragoût étant cuit, paſſez-y un jus de citron ; ſervez ſur le gigot.

Gigot de mouton en vénaiſon.

271. Piquez de menu lard le deſſus d'un gigot, faites le mariner pendant douze heures dans une marinade tiéde faite avec de l'eau, vinaigre, un citron en tranches, ail, muſcade, cloux de géroſle, tranches d'oignons, coriandre écraſée, thim, laurier, baſilic, perſil, ciboules, ſel, poivre ; faites le cuire à la broche, en l'arroſant de ſa marinade ; ſervez avec une ſauce relevée ; ou ſi vous voulez, prenez la marinade qui vous a ſervi pour arroſer le gigot, paſſez-la au tamis, réduiſez ſur le feu au point d'une ſauce, mettez y un peu de beurre, faites lier & ſervez. Si vous ſervez cette ſauce, ne mettez que très-peu de ſel dans la marinade.

Langue de mouton en ſur-tout.

272. Faites cuire deux langues de

mouton à la braiſe, coupez-les en deux, mettez entre chaque morceau de la farce de volaille, deux tranches de veau deſſus & deſſous, ſoudez les bords des tranches avec de l'œuf battu, pour les faire tenir; que la farce & les langues ne paroiſſent point; enveloppez de crepine, mettez le reſte de la crepine dans le fond d'une caſſerole, les langues deſſus avec un bouquet, vin blanc, un peu de ſel, fines épices, faites cuire à très-petit feu; la cuiſſon étant faite, prenez en le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, degraiſſez, mettez-y un peu de blanc de veau, mettez égouter les langues & les eſſuyez de leur graiſſe avec un linge blanc, dreſſez ſur le plat la ſauce deſſus.

Cervelle de mouton aux petits oignons à l'étuvée.

273. Prenez ſix cervelles de mouton que vous faites degorger dans l'eau tiéde, & blanchir un moment, mettez cuire avec bardes de lard, une chopine de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux rocamboles, trois cloux de géroſle,

une branche de basilic, des petits oignons blancs & blanchis un demi-quart d'heure à l'eau bouillante, sel, gros poivre. La cuisson faite, dressez les cervelles sur un plat, les petits oignons autour, garnissez avec des croûtes de pain passées au beurre, servez dessus une bonne sauce au blanc de veau.

Pieds de mouton en cannelon.

274. Faites cuire douze pieds dans une bonne braise, dessolez-les & faites mariner avec un peu de verjus, sel, poivre, échalottes, essuyez de leur marinade, pour farcir le dedans d'une farce faite de foyes de volaille, moëlle de bœufs, fines herbes, assaisonnez & liez de jaunes d'œufs, roulez les pieds & trempez de leur longueur dans une pâte faite avec farine, un peu d'huile, deux blancs d'œufs fouettés, sel, delayez avec vin blanc; faites frire, servez, garnis de persil frit.

Pour faire différentes espéces de boudins.

275. 1°. Le boudin ordinaire. Vous faites cuire de l'oignon haché suivant

la quantité que vous en voulez faire, avec du ſaindoux que vous paſſez ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, mettez avec de la panne coupée en dez, du ſang & un quart de crême, ſel fin, fines épices, mêlez le tout enſemble & l'entonnez dans des boyaux de la grandeur que vous jugerez à propos, ficelez à chaque bout; que les boyaux ne ſoient pas trop pleins; mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire cuire. Pour voir s'ils ſont cuits, vous les piquez; ſi le ſang ne ſort plus, c'eſt une marque qu'ils ſont cuits. Si vous les voulez plus délicats, faites cuire de l'oignon de la même façon; ſur une chopine de ſang, mettez un demi-ſeptier de crême, huit jaunes d'œufs avec les blancs fouettés, une livre & demie de panne coupée en filets, l'aſſaiſonnement & la façon de même.

2°. Le boudin de foyes. Hachez ſix foyes gras, autant de panne en dez, un demi-ſeptier de crême, oignons paſſés comme aux précédens avec un peu d'échalottes, ſel, fines épices, finiſſez de même. Cette quantité peut fournir ſix morceaux de boudin.

3°. Le boudin blanc. Vous paſſez de l'oignon comme au précédent. Quand il eſt cuit, mettez-y de la mie de pain deſſéchée dans du lait, de la panne coupée en dez, de la chair de volaille cuite à la broche, hachéz une chopine de bonne crême épaiſſe, & ſix jaunes d'œufs, ſel, fines épices, mêlez le tout enſemble & faites cuire comme les précédens. Il faut moins de temps pour la cuiſſon. Si vous les faites cuire dans du lait, ils ſeront meilleurs : étant froids, vous les faites griller ſur une caiſſe de papier ; le boudin noir ſe met ſimplement ſur le gril.

Le boudin blanc commun ſe fait à moins de frais ; mettez dans une caſſerole de l'oignon haché, faites cuire de même ; mettez y deux poignées de mie de pain que vous aurez fait tremper pendant deux heures avec trois demi-ſeptiers de lait ou de crême, dix jaunes d'œufs, une livre de panne coupée en dez, aſſaiſonnez de ſel, fines épices : finiſſez comme le prédent.

Le boudin de perdrix, faiſan, lapin, ſe fait de même ; prenez celui

que vous ſouhaiterez des trois, après avoir été cuit à la broche, hachez-en la chair, mettez les debris infuſer au moins deux heures dans une chopine de crême, paſſez après cette crême au tamis, & mettez-y un peu de mie de pain, la chair du gibier hachée, de la panne coupée en dez, huit jaunes d'œufs, ſel, fines épices, oignon cuit haché, mêlez le tout enſemble & finiſſez comme le boudin ordinaire.

Le boudin d'écreviſſes : vous prenez un quarteron d'écreviſſes que vous faites bouillir un moment, épluchez-en les queues que vous mettez à part avec les œufs, ſi elles en ont, pilez toutes les coquilles pour faire un beurre d'écreviſſes ; coupez les queues en dez, de la panne en dez, que vous mêlerez avec le beurre d'écreviſſes, blanc de volaille cuit à la broche ou haché, de la mie de pain mitonnée dans de la crême, les œufs d'écreviſſes, & dix jaunes d'œufs cruds, ſel, fines épices, délayez bien le tout enſemble & l'entonnez dans des boyaux. Faites cuire comme le boudin blanc & grillez de même.

Pour faire le beurre d'écreviſſe,

vous prenez les coquilles qui doivent être pilées très-fines, mettez-les dans une caſſerole avec trois quarterons de beurre fin, faites bouillir à petit feu pendant une heure, paſſez enſuite dans une étamine à force de bras, en le bourant avec une cuiller de bois. Il faut que le beurre ſoit d'un beau rouge; il peut vous ſervir pour toutes ſortes de ſauces qui ſont aux écreviſſes.

Pour faire des ſauciſſes délicates.

276. Prenez de la chair de cochon, où il y a plus de gras que de maigre, que vous hachez avec perſil, ciboules, ſel, fines épices, plein une cuiller d'eau-de-vie, mêlez le tout enſemble, & le mettez dans des boyaux de la groſſeur que vous voulez faire les ſauciſſes; ficelez, faites griller.

Pour les ſauciſſes aux truffes; à la place de perſil & ciboules, vous y mettez des truffes hachées, finiſſez de même.

A l'égard des ſauciſſes au vin de champagne & au vin du Rhin, vous prenez de la chair comme les précédentes, que vous ne hachez pas cepen-

dant ſi fine ; faites la prendre goût dans le vin, mettez après égoutter, & aſſaiſonnez de ſel, fines épices, finiſſez de même.

Les ſauciſſes à la moëlle ſe font en prenant de la rouelle de veau, que vous hachez, de la moëlle de bœuf coupée en dez, aſſaiſonnez de perſil, ciboules, ſel, fines épices : finiſſez de même.

Andouilles de Troyes.

277. Prenez des boyaux de cochon, propres pour faire des andouilles ; après qu'ils ſont bien lavés, faites les tremper avec une fraize de veau ou d'agneau dans du vin blanc, ſel, poivre, oignons en tranche, ail, thim, laurier, baſilic, mettez après égouter, coupez la fraize en filets avec de la panne en filets, aſſaiſonnez de ſel fin, fines épices, un peu d'anis pilé, empliſſez les boyaux de façon qu'ils ne ſoient pas trop pleins, ficelez les deux bouts, faites cuire dans du bouillon avec un peu de panne, un bouquet de perſil, ciboules, ail, thim, laurier, baſilic, ſel, poivre, oignon. La cuiſſon faite, laiſſez refroidir dedans, ſervez grillées.

Poularde glacée au blanc de veau.

278. Prenez une poularde que vous flambez, vuidez, trouſſez les pates dans le corps, applatiſſez ſans la dechirer, piquez tout le deſſus & les cuiſſes avec de menu lard, faites tremper dans l'eau & blanchir un moment à l'eau bouillante; faites cuire dans une caſſerole avec bon bouillon, tranches de veau coupées fort minces & blanchies un moment, un peu de jambon, un bouquet. La cuiſſon faite, paſſez la ſauce au tamis, faites réduire en glace, prenez trois ou quatre plumes de volaille bien propres, que vous trempez dans la glace, que vous mettez à meſure ſur la poularde de cette façon; vous ne caſſez point le lard, & glacez également; détachez ce qui reſte dans la caſſerole avec un peu de bouillon, du blanc de veau, mettez-y un jus de citron: ſervez.

Cuiſſe de poularde à la Gaſcogne.

279. Faites blanchir un moment à l'eau bouillante quatre cuiſſes de poularde, laiſſez-les avec filets de jambon & d'anchois deſalés, faites ma-

riner les cuiſſes avec un peu d'huile & jus de citron ; prenez un morceau de beurre ou lard râpé, que vous mêlez avec perſil, ciboules, champignons, échalottes hachées, fines épices, point de ſel, abattez une pate briſée en quatre morceaux de l'épaiſſeur d'un petit écu, mettez une cuiſſe dans chaque morceau avec les fines herbes, enveloppez, faites cuire au four. La cuiſſon faite, ôtez la pâte, dreſſez les cuiſſes ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une ſaúce à la Gaſcogne.

Dindon dans ſon jus.

280. Trouſſez un dindon après l'avoir flambé & vuidé, faites le revenir dans un peu de graiſſe du derriere de la marmite : foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez le dindon deſſus, l'eſtomach en deſſous, couvrez de bardes de lard, mouillez avec un demi verre de bouillon, ſel, gros poivre, un bouquet, faites cuire à très-petit feu, paſſez la ſauce au tamis & degraiſſez, mettez-y un peu d'échalottes : ſi vous voulez ſervez ſur le dindon.

Dindon gras farci de truffes.

281. Prenez un petit dindonneau bien gras, que vous flambez & vuidez; faites une farce avec ſon foye, quatre truffes hachées, perſil, ciboules, un peu de ſel, gros poivre, lard râpé, liez de deux jaunes d'œufs; détachez la peau de l'eſtomach d'avec la chair, mettez-y de cette farce & le reſte dans le corps, couſez le afin qu'elle ne ſorte pas, faites cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, après l'avoir fait refaire ſur le feu avec du beurre. Pour la ſauce, mettez dans une caſſerole un peu de beurre avec perſil, ciboules, truffes, le tout haché, paſſez ſur le feu, mettez y une pincée de farine, mouillez de bouillon, vin blanc, un peu de blanc de veau, faites cuire, degraiſſer & réduire au point d'une ſauce, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, ſervez ſur le dindonneau.

Fricaſſées de poulets de pluſieurs eſpéces.

282. Prenez deux moyens poulets bien en chair, que vous flambez, épluchez & vuidez, faites refaire les patas pour les éplucher, vuidez le geſier,

ôtez l'amer des foyes, coupez chaque poulet par membre, faites dégorger à l'eau tiéde & bien égouter ſur un tamis ou dans une paſſoire, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux rocamboles, deux cloux de gérofle, un peu de baſilic, paſſez ſur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, faites cuire, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, & faites réduire à très-peu de ſauce; faites une liaiſon de trois jaunes d'œuf avec de la crême, un peu de muſcade, du perſil blanchi, hachez en ſervant, un filet de vinaigre blanc. Une autre fois pour changer, vous ne mettrez qu'un poulet avec un ris de veau blanchi, coupé en quatre morceaux; à la place de champignons, mettez des mouſſerons.

Les fricaſſées au blanc de veau ſe font de la même façon, vous mouillez avec du jus du blanc de veau, un verre de vin blanc, dégraiſſez, ſervez à courte ſauce. La fricaſſée aux truffes ſe fait comme celle au blanc de veau.

Pigeons à la princeſſe.

283. Faites refaire legerement ſix petits pigeons plumés à ſec, fendez-les un peu ſur le dos pour mettre dans chacun une truffe; foncez une tranche de veau blanchie, mettez deſſus les pigeons avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, couvrez de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin de champagne, faites cuire à petit feu ſur de la cendre chaude. La cuiſſon faite, retirez les pigeons que vous eſſuyez de leur graiſſe, mettez du blanc de veau dans la cuiſſon avec un peu de bouillon, faites bouillir un inſtant pour dégraiſſer, paſſez au tamis, un jus de citron, ſervez ſur les pigeons.

Canard à la bourgeoiſe.

284. Flambez, épluchez & vuidez un canard, lardez le de gros lard, faites cuire à petit feu avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de perſil, ciboules, 2 cloux de géroſle, une demi-feuille de laurier, baſilic, ſel, gros poivre; prenez

le fond de la ſauce que vous dégraiſſez, paſſez au tamis, faites réduire, ſi elle eſt trop longue, ſervez ſur le canard.

Lapreaux à la Gaſcogne.

285. Coupez deux lapreaux chacun en quatre morceaux, que vous lardez de gros lard & faites cuire avec quelques tranches de veau blanchies, quatre gouſſes d'ail, un peu d'huile, un demi-ſeptier de vin blanc, un bouquet de perſil, du blond de veau, un peu de bouillon, ſel, poivre; prenez le fond de la ſauce que vous paſſez au tamis, dégraiſſez, mettez-y un jus de citron, ſervez ſur les lapreaux.

Liévre mariné à la marinade.

286. Faites refaire ſur une braiſe bien allumée un gros liévre après l'avoir dépouillé & vuidé, ôtez enſuite une 2de. peau ſur les filets & les cuiſſes, faites-le piquer & mariner dans une poiſſonniere avec vinaigre, ſel, poivre, un peu d'eau, deux oignons, racines, perſil, ciboules, ail, cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, un morceau de beurre manié de farine; faites tié-

dir la marinade, & mettez-y le liévre pendant deux heures; mettez enſuite cuire à la broche, en l'arroſant de ſa marinade; prenez le reſtant de la marinade que vous faites réduire, paſſez au tamis, mettez-y un peu de blond de veau, ſervez cette ſauce dans une ſauciere.

Faiſan à la broche & diverſifié.

287. Flambez un faiſan que vous épluchez & vuidez, farciſſez le de ſon foye, lard rapé, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; mettez cette farce dans le corps, paſſez le croupion dans la boutonniere, arrêtez-la en le couſant avec une ficelle, couſez auſſi le côté de la poche, faites refaire dans du beurre & cuire à la broche enveloppé de lard & de papier, ſervez avec un ragoût de laitance de carpe, à la ſauce à la carpe; faites ſuer une carpe avec une tranche de jambon, quelques tranches de veau, mouillez avec un demi-verre de vin blanc, du blond de veau, faites cuire une demi heure, mettez-y des champignons, un bouquet; après mettez les champignons

dans une caſſerole avec des laitances de carpe blanchies à l'eau bouillante, paſſez la ſauce de carpe dans la caſſerole aux laitances, faites cuire à petit feu, ſervez le ragoût bien aſſaiſonné ſur le faiſan.

Tourtereaux au conſommé.

288. Prenez ſix tourtereaux que vous flambez & vuidez; faites une farce de leurs foyes avec lard rapé, perſil, ciboules, une truffe, le tout haché, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, farciſſez & couſez, lardez-les après de lard & filets de jambon, foncez une petite marmitte de tranches de veau blanchies; mettez les tourtereaux deſſus avec des filets de carotte, panais & oignons, un bouquet de perſil, ciboules, deux cloux de géroſle, une demi-feuille de laurier, thim, baſilic; couvrez de bardes de lard, faites ſuer un quart d'heure, mouillez après d'excellent bouillon, faites cuire à très-petit feu; la cuiſſon faite, ôtez les ficelles, dreſſez ſur le plat, paſſez la ſauſſe au tamis, dégraiſſez, ſervez de bon goût ſur les tourtereaux.

Alouettes au four.

289. Vuidez douze allouettes que vous mettez dans une caſſerole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de perſil, paſſez ſur le feu ; mettez-y une pincée de farine, douze petits oignons blanchis, mouillez avec un verre de vin blanc, du blond de veau, un peu de ſel, gros poivre, faites cuire à petit feu & réduire à courte ſauce, mettez refroidir: prenez le plat que vous devez ſervir, mettez dans le fond un peu de ſauce du ragoût, & ſur la ſauce moitié mie de pain & parmeſan rapé, dreſſez le ragoût deſſus avec le reſtant de la ſauce, pannez moitié mie de pain & moitié parmeſan, faites prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere, ſervez de belle couleur.

Différens ſalmis aux perdreaux.

290. Coupez par membres des perdreaux cuits à la broche & froids, arrangez les ſur le plat que vous devez ſervir, mettez-y un peu de bouillon ſeulement pour le faire chauffer, ſervez deſſus un rayon de truffes ou d'o-

live. Si vous voulez un ſalmi plus ſimple, mettez dans une caſſerole un demi verre de vin, du bouillon, de l'échalotte hachée, du blanc de veau, ſel, gros poivre; faites bouillir cette ſauce, mettez-y les perdreaux coupés par membres pour les faire chauffer : ſervez garnis de croûtons paſſés au beurre.

Si vous voulez ſervir un ſalmis de filets; coupez la chair des perdreaux en filets, pilez tout le débri des carcaſſes & foyes, que vous delayez avec un peu de bouillon, & blanc de veau, paſſez à l'étamine, mettez cette ſauce dans une caſſerole avec les filets pour faire chauffer ſans qu'ils bouillent, aſſonnez de ſel, gros poivre, en ſervant le jus de bigarade.

Morue à la Sainte Menehould.

291. Prenez de la morue, crête ou entre-deux, que vous faites cuire dans l'eau, mettez la égouter; faites une ſauce avec un bon morceau de beurre, une bonne pincée de farine, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, du gros poivre, mouillez avec de bon lait & de la crême, faites lier ſur le

feu ; après mettez-y la morue avec quatre jaunes d'œufs crus, fautez la morue dans la casserole, & dressez dans le plat que vous devez servir, pannez par-dessus avec de la mie de pain ; faites prendre couleur au four & servez.

Merluche à la sauce à la Merluche.

292. Battez de la merluche avec un marteau pour l'attendrir, & la mettez tremper plusieurs jours avec de l'eau & de la cendre de bois neuf, changez la d'eau plusieurs fois ; après vous la ferez cuire dans l'eau comme la morue ; mettez dans une casserole persil, ciboules, échalottes hachées, un morceau de beurre, une pincée de farine, mouillez avec de la crême ; faites lier sur le feu, mettez-y les filets de merluches, du gros poivre, un peu de sel, s'il en est besoin, un demi-verre d'huile, fautez la merluche en la faisant chauffer sans qu'elle bouille, en servant un jus de citron.

Maquereaux au persil.

293. Faites grillir des maquereaux à l'ordinaire, mettez dans une casse-

role un morceau de beurre manié avec une pincée de farine, sel, gros poivre, une bonne pincée de persil haché, un peu de jus, faites lier sur le feu, mettez-y un jus de citron, servez dessus les maquereaux.

Vives aux anchois.

294. Ecaillez & vuidez des vives; ciselez-les de chaque côté, lardez avec des filets d'anchois, & faites mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalottes hachées, gros poivre; enveloppez les avec des feuilles de papier, avec toute leur marinade, & faites cuire dans une tourtiere au feu, ou au-dessous d'un couvercle de tourtiere. La cuisson faite, ôtez le papier & servez avec telles sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Eperlans à l'échalotte.

295. Dressez des éperlans sur le plat que vous devez servir. Après les avoir fait cuire, mettez dans une casserole un peu d'huile avec des champignons & de l'échalotte hachée, passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin blanc,

du bon bouillon, ſel, gros poivre, faites cuire & réduire à courte ſauce; mettez-y un jus de citron, ſervez deſſus les éperlans.

Merlans marinés.

296. Prenez des merlans entiers, ou par filets, que vous faites fariner avec du verjus, ſel, fines épices, perſil, ciboules, ail, cloux de géroſle, thim, laurier, baſilic, le tout entier. Après mettez égouter & eſſuyer, farinez, faites frire, ſervez avec telle ſauce que vous jugerez à propos.

Etuvée de macreuſe aux navets.

297. Plumez une macreuſe & vuidez, faites la revenir ſur le feu, épluchez la bien & la coupez en quatre; faites un petit roux dans une caſſerole avec du beurre, de la farine, mouillez avec une chopine de vin blanc, du bouillon, mettez-y cuire la macreuſe avec un bouquet de perſil, ciboules, ail, cloux de géroſle, thim, laurier, baſilic, ſel, gros poivre: à la moitié de la cuiſſon, mettez-y des navets coupés proprement, & blanchis un quart-d'heure dans l'eau bouillante. Les na-

vets & la macreuſe étant cuits, mettez dans la ſauce un anchois haché, des capres fines entieres, ſervez garnie de croûtons de pain paſſés au beurre.

Langues fourrées.

298. Mettez au ſel pendant huit jours des langues de bœuf, de cochon, de veau, de mouton, celles que vous voudrez; mettez du ſel ſuivant la quantité de langue que vous voudrez faire, une once de ſalpêtre pour demi-livre de ſel, du geniévre, laurier, thim, baſilic. Quand elles ont bien pris le ſel, mettez chaque langue dans un boyau bien lavée & trempée dans ſaumure, ficelez, faites fumer à la cheminée. Quand vous voudrez vous en ſervir, faites cuire avec vin rouge, de l'eau, oignons, racines, ail, gérofle, fines herbes, laiſſez refroidir dans leur cuiſſon.

Saucisſon de ſanglier.

299. Hachez deux livres de ſanglier, une livre de panne; vous vous reglerez ſur cela pour la quantité que vous en ferez. Mettez la viande dans une caſſerole, que vous mêlerez avec de-

mi-once de ſalpêtre, du ſel fin, fines épices, de l'échalotte hachée, un poiſſon d'eau-de-vie, laiſſez mariner deux jours dans le ſel, rempliſſez après les boyaux pour faire les ſauciſſons de la groſſeur que vous voudrez; faites cuire avec de l'eau, vin blanc, oignons, carottes, panais, un bouquet, laiſſez refroidir dans la cuiſſon. Vous pouvez faire des ſauciſſons de cette façon, de toute ſorte de viandes noires.

Ris maringué.

300. Prenez du ris la quantité de ce que vous en voulez faire, lavez-le à pluſieurs eaux, en le frottant dans les mains; mettez le crever avec un peu d'eau; faites cuire avec du lait en mettant peu à la fois. Quand il eſt bien cuit, mettez-y du ſucre, un peu de ſel fin, de la fleur d'orange pralinée & pilez, deux macarons écraſés, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, qu'il ſoit un peu épais, couvrez tout le deſſus avec ſix blancs d'œufs fouettés avec du ſucre, en forme de dôme; poudrez par-deſſus avec du ſucre fin; faites prendre couleur dans un four doux, ou ſous un couvercle de tourtiere,

tiere, ſervez chaudement. Si vous le voulez marbré, mettez dans le plat que vous devez ſervir un bon morceau de ſucre avec de l'eau, faites le fondre & réduire ſur un bon fourneau, juſqu'à ce qu'il ſoit d'un beau brun; verſez-y promptement du ris chaud, ramenez ſur le ris le ſucre qui eſt ſur les bords avec un couteau; de façon que le blanc finiſſe comme un marbre. Vous obſerverez de mettre peu de ſucre dans le ris, à cauſe de celui qui ſert à faire le marbré.

Petits Pois au naturel.

301. Paſſez ſur le feu un litron & demi de pois fins avec un morceau de bon beurre, un bouquet, deux laitues; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu d'eau chaude : faites cuire à très petit feu. La cuiſſon faite & plus de ſauce, mettez-y un peu de ſel fin, du ſucre, deux jaunes d'œufs; faites lier ſur le feu & ſervez.

Haricots verds à la Flamande.

302. Faites cuire dans l'eau des petits haricots verds, après mettez les dans une caſſerole avec du bouillon,

du beurre, du sel, faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce, dressez dans le plat que vous devez servir; mettez dans une casserole un peu de blanc de veau, sel, gros poivre, un morceau de beurre, un filet de vinaigre blanc; faites lier sur le feu, servez dessus les haricots.

Oignons à l'étuvée.

305. Faites un roux de belle couleur avec du beurre & farine, mouillez avec une chopine de vin rouge, un peu de bouillon maigre; mettez-y huit gros oignons cuits un quart d'heure à l'eau, avec un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic. Si vous avez des culs d'artichaux, après les avoir fait cuire un quart-d'heure dans l'eau, vous les mettez dedans avec des œufs de carpes, sel, gros poivre; faites cuire, servez à courte sauce garnie de croûtons passés au beurre, câpres entieres, anchois hachés.

Culs d'artichaux à la gelée.

303. Otez le foin de ſix culs d'artichaux, après les avoir fait blanchir un quart-d'heure dans l'eau ; faites cuire avec du bouillon, bardes de lard, du verjus en graines, ou la moitié d'un citron en tranches & du ſel. Quand ils ſont cuits & bien eſſuyés, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, mettez deſſus une gelée de veau que vous faites, en mettant dans une petite marmite la moitié d'un jarret de veau, une tranche de jambon, carottes, panais, oignons, un bouquet de perſil, ciboules, deux rocamboles, des champignons ; faites ſuer à petit feu juſqu'à ce qu'il commence à s'attacher, mouillez avec du bouillon, faites cuire & réduire à un bon verre, paſſez cette ſauce ſur les artichaux ; mettez au frais pour faire prendre en gelée : ſervez.

Champignons à la bourgeoiſe.

304. Foncez une caſſerole d'une douzaine de petites tranches de petit lard, faites les ſuer un quart d'heure ſur un très-petit feu ; vous y mettrez après des champignons coupés en deux,

avec perſil, ciboules, échalottes hachées, du gros poivre, mettez-y une pincées de farine, mouillez avec un peu de vin blanc & du bouillon, faites cuire à petit feu & réduire à courte ſauce; ſervez avec des croûtons de pain paſſés au beurre.

Morilles grillées.

306. Mettez dans une caſſerole ſur un très-petit feu, des morilles bien lavées & égoutées; faites les ſuer juſqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; après mettez-y du perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, un bon morceau de beurre; faites chauffer & embrochez dans des hatelets ou petites brochettes; pannez de mie de pain, faites griller à petit feu en les arroſant de temps en temps avec le reſtant de la marinade. Quand elles ſont de belle couleur, ſervez à ſec ou avec une petite ſauce legere.

Pâte briſée pour faire de la pâtiſſerie.

307. Vous mettez ſur un tour à pâte de la farine, ſuivant ce que vous voulez faire; faites un trou dans le milieu pour y mettre le ſel, l'eau &

le beurre, maniez bien la pâte, briſez la à force avec le plat de la main. Il faut qu'elle ſoit ferme & bien liée : laiſſez repoſer deux ou trois heures avant que de vous en ſervir; la pâte pour les pâtés dreſſés, ſe fait avec de l'eau chaude ; vous maniez le beurre avec l'eau ; quand il eſt fondu, vous pétriſſez promptement. Celle que vous faites pour les tourtes & autres choſes, ſe fait avec de l'eau froide, un peu plus de beurre & moins ferme; ſur quatre litrons de farine, mettez une once de ſel, une livre de beurre pour les pâtés dreſſés, & une livre & demie pour les tourtes.

Pâte feuilletée.

308. Sur deux litrons de farine, mettez une demi-once de ſel fin, que vous mettez ſur un tour à pâte ; faites un trou dans le milieu pour y mettre de l'eau, du ſel, un œuf, pétriſſez legerement, ſans qu'elle ſoit ni plus molle, ni plus ferme que le beurre, pour qu'il ſe mêle enſemble : laiſſez repoſer : peu de temps avant que de vous en ſervir, vous l'abattrez pour y mettre preſque autant de beurre que de pâte,

enfermez le beurre dans la pâte, donnez lui cinq tours quand il fait chaud, & ſix dans le froid, c'eſt à-dire de l'abattre juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un doigt, repliez la pâte en trois. & recommencez à l'abattre en jettant de temps en temps un peu de farine. Cette pâte ſert pour toute ſorte d'entremets à feuilletages & petits pâtés.

Pâte pour les échaudés.

309. Prenez quatre litrons de farine : de ces quatre litrons prenez-en un demi litron pour en faire un levain avec un demi quarteron de levure de bierre, un peu d'eau chaude, laiſſez revenir le levain une heure l'hyver, un quart d'heure l'été ; prenez le reſtant de la farine que vous mettez ſur le tour à pâte ; faites un trou au milieu, mêlez-y deux onces de ſel, une livre de beurre, vingt œufs, maniez le tout enſemble ; donnez d'abord trois tours, enſuite mettez-y le levain par petits morceaux, donnez encore ſix tours, & vous aſſemblerez votre pâte pour la mettre dans une nappe farinée, laiſſez la repoſer dix ou douze heures,

Vous la coupez après par petits morceaux pour en former les échaudés ; vous ferez bouillir de l'eau & mettrez les échaudés dedans, en agitant l'eau jusqu'à ce qu'ils viennent dessus. Quand ils sont fermes, vous les retirez à l'eau fraîche ; mettez les égouter pour les mieux cuire ; vous pouvez les garder deux jours sans les faire cuire, en les mettant à la cave. Les échaudés au sel se font de même, en n'y mettant point de beurre ni d'œufs Ceux au beurre se font de même, en n'y mettant point d'œufs.

Rotie de rognons de veau.

310. Hachez très-fin un rognon de veau cuit à la broche, avec une partie de graisse, mettez-le avec persil, ciboules, échalottes, sel, gros poivre, liez avec cinq jaunes d'œufs ; mettez cette farce sur des roties de pain, unissez avec de l'œuf battu, panez de mie de pain, mettez les roties sur une tourtiere foncée de bardes de lard ; faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Quand elles sont cuites, essuyez les de leur graisse, servez avec une sauce un peu claire.

Ecreviſſes maſquées.

311. Prenez des écreviſſes cuites au court-bouillon, épluchez les queues, ôtez les petites pates, faites une farce de foyes de volaille avec du lard rapé, ou tetine de veau blanchie, de la mie de pain, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, liez de quatre jaunes d'œufs; prenez le plat que vous devez ſervir, mettez de cette farce au fond, arrangez les écreviſſes deſſus, les queues en dedans, couvrez les écreviſſes avec de la même farce, panez de mie de pain; faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere; étant cuites, renverſez la graiſſe, ſervez avec un jus de citron.

Huitres chaudes au naturel.

312. Mettez les huitres avec leurs coquilles ſans les ouvrir, dans un four bien chaud, la chaleur les fera ouvrir, ou ſur le gril, grand feu deſſus & deſſous avec la pele rouge: ſervez à ſec.

Homelettes au four au blanc de veau.

313. Mettez dans une caſſerole douze œufs avec perſil, ciboules, ſel, un peu de gros poivre; battez bien les œufs, faites en trois homelettes que vous étendrez chacune ſur un couvercle de caſſerole. Etant à demi froides, mettez deſſus une farce de volaille cuite, bien finie, roulez chaque homelette, & les mettez toutes les trois ſur le plat que vous devez ſervir; paſſez deſſus un doroir trempé dans du bon beurre, panez de mie de pain, eſſuyez les bords du plat; faites cuire de belle couleur au four; après renverſez la graiſſe, ſervez avec une ſauce un peu claire & bien finie, de blanc de veau.

Etuvée à la Flamande.

314. Prenez une belle carpe que vous écaillez, vuidez, mettez la entiere dans une poiſſoniere avec tranches d'oignons, filets de racines, perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, le tout entier, ſel, gros poivre, une pinte de vin rouge, un bon morceau de beurre manié de deux pincées de

farine, un peu de vinaigre ; faites cuire : après dreſſez la carpe ſur le plat que vous devez ſervir ; paſſez ſa cuiſſon au tamis, faites la réduire au point d'une ſauce, mettez-y un anchois haché, capres fines entieres ; ſervez ſur la carpe.

Perches dans leur ſauce.

315. Vuidez & lavez deux ou trois perches, ſuivant qu'elles ſont groſſes, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre manié de farine, de l'eau, tranches d'oignons & de racines, ſel, gros poivre, perſil, ciboules entieres, thim, laurier, baſilic ; faites cuire à petit feu. La cuiſſon faite, retirez les pour éplucher leurs écailles, dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, paſſez la ſauce au tamis ; faites réduire : ſi elle eſt trop longue, ſervez ſur les perches.

Truites au vert-pré.

316. Prenez une ou deux truites, que vous écaillez & vuidez ; mettez-les dans une caſſerole avec une chopine de vin blanc, de l'eau, un peu de beurre, perſil, ciboules, tranches d'oi-

gnons, de racines, sel, fines épices, une gousse d'ail, faites cuire ; après passez une partie de leur court-bouillon, que vous faites réduire au point d'une sauce ; mettez-y un morceau de beurre manié de farine, faites lier sur le feu ; en servant vous y mettrez une bonne pincée de persil blanchi, haché : servez dessus les truites.

Tanches frites en ragoût.

317. Prenez des tanches, que vous limonez, coupez-en les nageoires & le bout de la queue, ouvrez-les par le dos pour les vuider, & ôtez l'arrête du milieu ; prenez-en la chair pour en faire une farce avec de la mie de pain dessechée sur le feu avec du lait : étant froide, mettez la dans le mortier avec la chair des tanches hachées, un morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, un peu d'eau-de-vie ; liez de quatre jaunes d'œufs, mettez cette farce dans le corps des tanches ; coulez-les & farinez : faites frire de belle couleur, servez avec tel ragoût maigre que vous jugerez à propos.

Gros brochet en gras & en maigre à la broche.

318. Ecaillez & vuidez un gros brochet, laiſſez le mortifier : ſi c'eſt en maigre, vous le larderez avec des filets d'anchois & de cornichons, en gras avec des lardons de lard maniés avec du ſel, fines épices, perſil, ciboules hachées ; farciſſez le dedans du brochet avec une farce graſſe ou maigre, enveloppez avec du papier beurré & des fines herbes entieres, comme perſil, ciboules, thim, laurier, baſilic, ſel, fines épices ; embrochez-le dans un grand hatelet, & l'attachez à la broche, mettez de l'autre côté un hatelet pour le ſoutenir : vous l'arroſerez en cuiſant avec un demi-ſeptier de vin blanc & une demi livre de beurre. La cuiſſon faite, vous le ſervirez avec une ſauce liée & piquante.

Lotte en fricaſſée de poulets.

319. Paſſez ſur le feu dans une caſſerole des champignons, un ris de veau blanchi, coupé par morceaux, un bouquet avec un morceau de beurre ; mettez-y une pincée de farine,

mouillez avec un verre de vin blanc, du bon bouillon, ſel, gros poivre. Quand le ragoût eſt preſque cuit, mettez-y des Lottes limonées & vuidées, ôtez-en les têtes, laiſſez les foyes, faites cuire un quart d'heure, mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec un anchois haché, de la muſcade, un peu de perſil haché, délayez avec de la crême; faites lier ſur le feu, ſervez avec un jus de citron.

Lamproyes aux champignons.

320. Mettez dans une caſſerole des champignons, un morceau de beurre, un bouquet, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de gérofle, thim, laurier, baſilic, une lamproye coupée par tronçons; paſſez le tout ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec une chopine de vin rouge, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauce, mettez-y le ſang de la lamproye; faites lier ſur le feu, ſervez avec un jus de citron & garnie de croûtons frits, ſi vous voulez.

Anguille à la broche en crepine.

321. Dépouillez une groſſe anguille, ôtez la tête, le petit bout de la queue, fendez-la tout du long pour ôter l'arrête du milieu, ouvrez l'anguille le plus que vous pouvez ſans la percer; mettez deſſus une bonne farce graſſe de blanc de volaille cuite & bien aſſaiſonnée, étendez-la tout du long, uniſſez avec de l'œuf battu, roulez l'anguille & l'enveloppez d'une crepine & de deux feuilles de papier, faites cuire à la broche. La cuiſſon faite, retirez-la ſur une tourtiere; après avoir ôté le papier, panez la deſſus avec de la mie de pain; faites prendre couleur deſſous un couvercle de tourtiere, ou à la broche, ſervez deſſous une ſauce à la Françoiſe, ou autre ſauce liez, un peu piquante.

Saumon à différentes ſauces & ragoûts.

322. Prenez une ou deux tranches de ſaumon frais, que vous faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre; enveloppez-les dans deux feuilles de papier avec

toute leur marinade ; faites cuire au four ou ſur le gril, après ôtez le papier & dreſſez ſur le plat, ſervez deſſus telle ſauce & ragoût que vous jugerez à propos. Vous pouvez encore ſervir les dardes ou tranches de ſaumon que vous faites mariner avec jus de citron, de l'huile, ſel, gros poivre; faites griller à moitié ſur le gril ; après vous les mettrez ſur le plat que vous devez ſervir avec un morceau de bon beurre, un peu de bon bouillon, perſil, ciboules hachées ; rachevez de cuire, en ſervant mettez-y un jus de citron & de la chapelure de pain fine, que vous prendrez legerement deſſus. Si vous voulez ſervir du ſaumon en hatelet, vous les coupez en quarré de l'épaiſſeur d'un pouce ; faites le mariner avec un peu d'huile, deux jaunes d'œufs crus, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, panez de mie de pain ; faites griller, ſervez avec une remoulade dans une ſauciere.

Le ſaumon ſe ſert encore en fricandeau. Vous le piquez de petit lard ; faites le cuire avec du vin blanc, bon aſſaiſonnement, glacez-les avec une

glace de veau, & finiſſez comme les fricandeaux.

Eſturgeon mariné & paré.

323. Prenez de l'eſturgeon que vous coupez par petites tranches, que vous faites mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, échalottes hachées, ſel, gros poivre, trempez-les dans la marinade pour leur faire prendre la ſauge, panez de mie de pain; faites griller, en les arroſant legerement du reſtant de la marinade, ſervez à ſec ou avec une petite ſauce legere & de bon goût.

Turbot, barbue & turbotin au conſommé.

324. Faites bouillir de l'eau avec beaucoup de ſel, tranches d'oignons, carottes, panais, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, trois cloux de géroſle, thim, laurier, baſilic. Quand l'oignon eſt preſque cuit, paſſez cette ſaumure au tamis, laiſſez-la repoſer pour la mettre dans une caſſerole avec autant de lait; mettez votre poiſſon dedans pour le faire cuire ſur de la cendre chaude ſans qu'il bouille, qu'il ne faſſe que fremir. Quand il eſt cuit, met-

tez le égouter ſans le rompre, dreſſez dans le plat que vous devez ſervir; mettez du bon conſommé dans une caſſerole que vous faites encore réduire au point d'une ſauce; mettez-y des blancs de ciboules, que vous faites bouillir un moment, une pointe d'ail, un morceau de beurre manié de farine, ſel, gros poivre; faites lier la ſauce ſur le feu, ſervez ſur le poiſſon.

Carlet, limande, plie ou flet, diverſifié.

325. Prenez le poiſſon que vous voulez, mettez-le dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un morceau de beurre manié d'un peu de farine, ſel, fines épices, perſil, ciboules, échalottes, le le tout haché; faites cuire ſur un bon feu & réduire à une courte ſauce; mettez-y une pincée de perſil blanchi, haché, & ſervez. Si le poiſſon étoit cuit avant que la ſauce ſoit réduite, retirez la & faites rachever la ſauce.

Ces mêmes poiſſons ſe mettent au gratin; faites une farce avec un morceau de beurre, de la mie de pain bien fine, perſil, ciboules, échalottes, le

tout haché, ſel, fines épices, liez de quatre jaunes d'œufs; mettez de cette farce deſſous la peau des poiſſons, & & le reſte de la farce ſur le fond du plat que vous devez ſervir; mettez les poiſſons deſſus, couvrez avec deux feuilles de papier bien beurrées; faites cuire au four: étant cuits & le gratin attaché au plat, égoutez le beurre, ſervez deſſus une bonne ſauce maigre.

Raye à la ſauce.

326. Prenez une moitié de raye, que vous lavez, ôtez-en la peau, & la coupez par morceaux larges de deux doigts; faites les mariner avec du vinaigre, ſel, fines épices, eſſuyez-les & farinez; faites frire de belle couleur, dreſſez ſur le plat, ſervez deſſus une ſauce à la raye, que vous ferez en mettant cuire le foye dans l'eau; après vous l'écraſez & le mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre manié de farine, perſil, ciboules, échalottes, rocamboles, câpres, anchois, le tout haché, ſel, gros poivre, un filet de vinaigre, du bouillon maigre; faites lier ſur le feu & bouillir un inſtant, ſervez.

Aloſe au court bouillon.

327. Faites cuire un aloſe au court-bouillon ſans l'écailler, après l'avoir vuidée & bien lavée. Vous la ſervirez de cette façon pour un plat de rôt.

Sole au four.

328. Ecaillez, vuidez & lavez des ſoles; fendez-les par le dos le long de l'arrête, détachez la chair d'avec l'arrête, & les farciſſez avec un morceau de beurre manié de mie de pain, perſil, ciboules, échalottes, ſel, gros poivre, deux jaunes d'œufs; mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir, mouillez le deſſus avec du beurre, panez de mie de pain; faites cuire au four, ou ſous un couvercle de tourtiere: ſervez avec une ſauce.

Sauce à la Mantoue.

329. Prenez un peu d'eſtragon, cerfeuil, pimprenelle, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, deux verres de bouillon, un verre de vin blanc; faites bouillir le tout enſemble, & réduire au point d'une ſauce, paſſez au tamis, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; ſervez dans une ſauciere.

Sauce à la framboiſe.

330. Foncez une caſſerole de zeſtes de lard, bardes de veau, un bouquet de perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de gérofle, baſilic ; faites ſuer ſur le feu & prêt à glacer, mouillez avec un bon bouillon, un verre de vin blanc, la moitié d'un citron en tranches ; faites cuire à petit feu, paſſez au tamis, mettez-y un jaune d'œuf dur haché, perſil blanchi haché, ſel, gros poivre ; faites chauffer & ſervez.

Fleurs d'oranges conſites au liquide.

331. Il faut faire bouillir de l'eau dans une grande pôële & y jetter votre fleur d'orange ; & lorſqu'elle aura bouilli une vingtaine de bouillons, & qu'elle commencera à être tendre ſous les doigts, tirez-la promptement & la rejettez dans une autre poële d'eau bouillante pour l'achever de blanchir, en y mettant un peu d'alun pilé, ou bien y preſſer deux jus de citron, c'eſt ce qui la rend blanche. Il n'en faut blanchir que deux ou trois livres à la fois ; & s'écraſant aiſément ſous le

doigt, mettez les dans de l'eau fraîche avec un jus de citron : enſuite mettez-la au ſucre clarifié, l'ayant fait auparavant chauffer. Obſervez que toutes les fois que vous verſerez votre ſucre deſſus vos fleurs, il ne doit être que tiéde. Le jour d'après vous ferez cuire votre ſucre au petit liſſé, & le verſerez ſur vos fleurs ; car il ne faut pas qu'elles paſſent du tout ſur le feu ; & pour les finir, il faut le troiſiéme jour faire cuire le ſucre au petit perlé, & les mettre dans des pots & ne les couvrir que le lendemain ; & pour les tirer au ſec, il faut que la derniere cuiſſon ne ſoit qu'au liſſé, & le jetter de même ſur vos fleurs ; après quoi les ayant laiſſé repoſer & refroidir, vous les mettrez égouter & les tirerez au ſec avec le ſucre en poudre, les rangeant ſur des tamis. Le lendemain vous les retournerez de l'autre côté & les poudrerez de même de ſucre. Il faut prendre pour cette ſorte de confiture le plus beau ſucre.

Poires de rouſſelet à l'eau-de-vie.

332. Prenez des poires de rouſſelet qui ne ſoient pas tout à fait mûres, fai-

tes bouillir de l'eau dans une grande poële, piquez vos poires avec une groſſe épingle; quand elles le ſeront toutes, vous les mettrez dans l'eau bouillante pour les faire blanchir; ce que vous couvrirez quand elles ſeront un peu molettes; vous les mettrez dans de l'eau fraîche & les pilerez proprement; & à meſure que vous les pilerez, vous les mettrez dans de l'autre eau fraîche, où vous aurez preſſé deux jus de citron pour les entretenir blanches; enſuite tirez-les de l'eau & mettez-les au ſucre clarifié prendre ſept ou huit bouillons couverts; ôtez-les de deſſus le feu, écumez-les & les jettez dans une terrine, laiſſez-les-y juſqu'au lendemain, que vous leur donnerez encore huit ou dix bouillons à grand feu. Le troiſiéme jour vous égouterez le ſucre & lui ferez prendre cinq ou ſix bouillons: vous coulerez votre fruit dedans, & lui donnerez encore cinq ou ſix bouillons; ôtez-les de deſſus le feu, écumez les, laiſſez-les refroidir & les mettez dans des bouteilles, moitié ſirop, moitié eau-de vie, & bouchez les bien. A l'égard du ſucre, il faut ſe régler ſur la

quantité de fruit que l'on a à confire ; & il faut qu'il baigne dans le ſucre pour être bien nourri.

Oranges de Portugal à l'eau-de-vie.

333. Prenez des oranges de Portugal bien rondes & bien unies, la quantité que vous ſouhaitez, tournez-les proprement & mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche ; enſuite ayez une poële d'eau bouillante ſur le feu ; faites un petit trou à vos oranges du côté de la queue, & mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire blanchir, ce que vous connoîtrez en les piquant avec une épingle : ſi elles ne reſiſtent point, elles ſont comme il faut : pour lors vous les retirez & les mettez rafraichir ; ayez du ſucre clarifié la quantité qu'il en faut pour que les oranges baignent, & faites leur prendre cinq ou ſix bouillons couverts : ôtez les de deſſus le feu, écumez les & mettez les dans une terrine, laiſſez-les-y juſqu'au lendemain, vous donnerez cinq ou ſix bouillons au ſucre ; & les jetterez ſur votre fruit. Le troiſiéme jour donnez huit ou dix bouillons couverts au ſucre & au fruit tout enſemble ; ôtez-

les de deſſus le feu, écumez-les, laiſſez-les refroidir & mettez-les dans des bouteilles moitié ſirop, moitié eau-de-vie, & bouchez-les bien. Quand elles auront pris l'eau-de-vie, & que vous voudrez vous en ſervir, vous couperez l'orange par quartiers ou en rouelles, que vous rangerez dans des compotiers, & vous verſerez du même ſirop par-deſſus pour en ſervir en compote. On en peut tirer par quartiers au caramel. Les limes douces ſe font de même.

Conſerve de fleur d'orange.

334. Prenez une livre de ſucre royal, que vous faites cuire à la groſſe plume, preſque à caſſé : vous avez enſuite une demi livre de fleur d'orange épluchées, vous la hachez groſſierement & vous exprimez deſſus un peu de jus de citron pour conſerver la blancheur ; vous la jettez dans votre ſucre, quand le bouillon ſera rabaiſſé, & de même à tous les autres. Vous aurez le ſoin de la bien mêler avec le ſucre, afin qu'il y en ait de tous côtés ; enſuite vous travaillez votre ſucre tout autour de la poële, juſqu'à ce qu'il faſſe

faſſe une petite glace par-deſſus, & alors vous vuidez promptement votre conſerve dans un moule de papier ou autres; quand elle ſera froide, c'eſt-à-dire environ deux heures après; vous aurez ſoin de la lever deſdits moules pour la conſerver. Pour la ſervir ſur table, vous pouvez la couper de la maniere qu'il vous plaira par tablettes ou autrement. Il ne faut pour cela que la tracer avec la pointe d'un couteau, & elle ſe caſſe enſuite facilement. On en peut dreſſer en rond ou en oval. Si vous la voulez d'une couleur plus brune, vous n'avez qu'à mettre votre fleur d'orange en feuilles dans une poële ſur le feu, avec une poignée de ſucre en poudre, la faire rouſſir un peu & la jetter dans votre ſucre cuit à caſſé : remuer le tout promptement avec la ſpatule & la jetter dans vos moules.

Conſerve d'épine vinette

335. Prenez une livre d'épine vinette qui ſoit d'une belle couleur, & que vous égrenez ; mettez-la dans une poële avec un demi ſeptier d'eau, & faites lui prendre trois ou quatre

bouillons pour la faire fondre ; enſuite mettez-la égouter ſur un tamis & la paſſez à travers ledit tamis ſur un plat. Vous prendrez ce qui aura paſſé par-deſſous le tamis, & le remettrez ſur le feu pour le faire deſſécher : vous ferez cuire du ſucre à caſſé & vous jetterez votre mare dedans, juſqu'à ce qu'il en ait ſuffiſamment pour donner la couleur & le goût à votre conſerve, délayant bien le tout dans votre ſucre ; puis vous travaillerez & blanchirez votre ſucre tout autour de la poële ; & quand vous verrez qu'il fait une petite glace par deſſus, vous dreſſerez votre conſerve dans vos moules.

Marmelade de coings.

336. Vous prendrez des coings qui ſoient beaux, des plus jaunes, & les ferez cuire tout entiers, juſqu'à ce qu'ils ſoient moëleux ; vous les pelerez & les paſſerez au tamis, enſuite vous les deſſecherez ; après quoi vous en peſerez quatre livres ; vous ferez cuire cinq livres de ſucre à la forte plume, & vous mettrez le fruit dedans. Vous les remettrez deſſus le feu prendre trois ou quatre bouillons, vous les re-

muerez bien avec une ſpatule ; vous ôterez le feu de deſſus, vous mettrez cette marmelade dans des pots toute chaude, & ne la couvrirez que le lendemain. La marmelade de coings rouges ſe fait de même, à l'exception qu'il faut y mettre de la cochenille préparée avant d'y mettre le ſucre.

Pâte de marrons.

337. Il faut ôter la premiere peau & les faire blanchir dans de l'eau ; enſuite vous les nettoyez & les mettez dans un mortier avec un peu d'eau de fleur d'orange, ou de l'eau toute pure, pour les humecter. Quand ils ſont pilés, vous les paſſez par un tamis, vous pouvez y mettre un peu de marmelade de pommes, pour leur donner plus de corps ; vous peſez votre pâte, ſur une livre de fruit, une livre de ſucre cuit à la petite plume ; vous la délayez bien avec une cuiller & la mettez fremir ſur le feu. Il ne la faut pas dreſſer qu'elle ne ſoit à moitié froide.

Clarequets de prunes de reine-claude, ou de mirabelles.

338. Vous prendrez des prunes de

mirabelles, ou de reine-claude des plus belles & des plus mûres : vous les pelerez & en ôterez les noyaux ; vous en peſerez quatre livres, vous les ferez bouillir dans une pinte d'eau cinq ou ſix bouillons & les paſſerez au tamis. Vous peſerez une livre de ce jus que vous aurez tiré & que vous mettrez dans 2 livres de ſucre cuit, à la forte plume ; verſez cette liqueur toute chaude dans des moules de verre ou de fer-blanc, & mettez-les à l'étuve avec un feu moderé. Au bout de deux jours que la premiere glace eſt faite, il faut avec la pointe d'un canif les decerner proprement & les verſer ſur des ardoiſes très-propres ; les remettre à l'étuve avec le même feu ; & lorſque la ſeconde glace ſera parfaitement faite, vous les arrangerez ſur des tamis avec du papier blanc deſſous : s'ils ont beſoin de reſter à l'étuve, vous pouvez les laiſſer, ſinon les mettre dans un lieu ſec, & vous en ſervir au beſoin. Ils peuvent ſe faire auſſi dans des moules à pâte, en laiſſant refroidir la compoſition. Si vous en voulez faire de rouge, ayez recours à la cochenille préparée.

Gelée de coings.

339. Vous prendrez des coings qui ſoient ſains & qui ne ſoient point encore bien mûrs. Vous les eſſuyerez avec un linge blanc & les couperez par morceaux : vous en peſerez ſix livres & les ferez cuire dans 5 pintes d'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits, après vous les verſerez dans un tamis deſſus une terrine ; vous peſerez ſix livres de jus, & vous y ajouterez 3 liv. de ſucre que vous ferez cuire enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée ; vous prendrez garde que le feu ſoit moderé, afin que la gelée ait le temps de rougir : après vous la mettrez toute chaude dans des boîtes ou dans des pots.

Paſtilles de canelle.

340. Faites fondre de la gomme adraganthe dans un pot avec un peu d'eau ; une once, par exemple, ſuffit pour quatre livres de ſucre : au bout de deux ou trois jours que votre gomme eſt bien détrempée, & que vous l'avez encore demêlée avec la cuiller, vous la paſſez & preſſez dans un linge blanc, pour en ſéparer toute la craſſe :

vous mettrez cette eau de gomme dans le mortier, avec un ou deux blancs d'œufs, puis vous aurez de la canelle pilée bien fine & paſſée au tamis fin : vous la delayez bien avec votre gomme & vos blancs d'œufs : enſuite vous prendrez du ſucre en poudre, paſſé auſſi au tamis fin, que vous mêlerez avec le reſte peu à peu, continuant toujours de bien delayer l'un & l'autre, juſqu'à ce que votre pâte ſoit bien maniable : alors vous pourrez former vos paſtilles en rond, en long ou autre forme qu'il vous plaira. Si vous avez des cachets ou chiffres, vous les imprimerez ſur vos paſtilles & les ferez ſecher à l'étuve. Vous pouvez, ſi vous voulez, n'y pas mettre de blanc d'œuf, on prétend qu'il fait gercer la pâte ; & ſi nonobſtant cela, elle gerçoit, vous mettriez votre pâte dans une ſerviette un peu mouillée, & formeriez vos paſtilles.

Géroſle en dragée.

341. Il faut prendre du géroſle, le piler & le paſſer au tamis fin ; mettre de la gomme adraganthe tremper avec de l'eau dans un pot pendant un jour,

la paſſer au travers d'une ſerviette blanche, & la mettre dans un mortier, puis la piler avec de la poudre de gérofle, & y mettre de temps en temps du ſucre en poudre pour en faire une pâte. Quand elle eſt formée & qu'elle eſt maniable, vous l'ôtez du mortier & la maniez ſur une table bien nette, avec du ſucre en poudre : vous en prenez gros comme une noix que vous mettez ſous la main gauche, puis la filez ſur la table avec les doigts, à la groſſeur d'un clou de gérofle; & à meſure que vous la filez, vous la coupez avec un couteau, de la longueur d'un clou de gérofle. Quand toute votre pâte eſt coupée, vous la mettez ſur un tamis ſecher à l'étuve pendant huit jours ; mettez-la ſur le fourneau avec du ſucre cuit à liſſé, & à chaque couche la bien ſécher & la charger juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez groſſe.

Fleurs d'orange pralinées.

342. Faites cuire deux livres de ſucre à la grande plume ; prenez quatre livres de fleur d'orange épluchées, que vous jettez dedans : faites cuire le tout enſemble juſqu'à la grande plume ; en-

ſuite travaillez-la, en la remuant continuellement avec la ſpatule, hors de deſſus le feu. Quand elle ſera bien ſéche & bien travaillée, vous la mettrez dans des coffrets à l'étuve, pour la maintenir ſechement & vous en ſervir au beſoin. De cette maniere elle ſera blanche. Si vous la voulez brune, il faut la remettre un peu ſur le feu pour la faire griller, en la travaillant toujours & la finir de même. Hors de la ſaiſon, on peut s'en ſervir pour mettre au candi, faire des grillages & des conſerves.

Sirop d'œillet.

343. Il faut choiſir des œillets bien rouges, dont vous ne prendrez que la partie purpurine. Peſez, par exemple, trois livres de fleurs; mettez-les dans un vaiſſeau de terre verni au dedans & étroit d'embouchure; verſez par-deſſus neuf livres d'eau bouillante de fontaine, & faites plonger les fleurs dans l'eau avec une ſpatule de bois. Le pot étant bien couvert, vous le tiendrez ſur les cendres chaudes pendant une heure, au bout de laquelle vous donnerez un petit bouillon à vo-

tre infusion, puis vous la coulerez & exprimerez : vous la ferez ensuite chauffer & la verserez chaudement sur trois livres de nouvelles fleurs d'œillets, qu'on aura mises dans le même vaisseau & qu'on laissera encore infuser une heure ; après quoi on clarifiera cette liqueur avec un blanc d'œuf & six livres de sucre que vous ferez cuire jusqu'à perlé, puis vous jetterez le tout sur un tamis que vous mettrez sur une terrine, ou le passerez à travers un linge fin. Ce sirop est fort bon contre le mauvais air, les fièvres malignes & épidémiques, dans les foiblesses, il fortifie le cœur & le cerveau, étant pris seul dans une cuiller, ou dans la boisson ordinaire.

Eau de grenades.

344. Prenez quatre grenades dont les grains soient bien rouges, que vous tirerez du dedans : écrasez-les dans une terrine avec demi-livre de sucre & une pinte d'eau. Si la liqueur n'est pas assez colorée, délayez-y une cuillerée de gelée de groseilles ; remuez bien le tout, & le passez dans une chausse ou dans une serviette pliée en

double; mettez-la dans des moules & la faites glacer.

Aloyau à la ſauce à l'Angloiſe.

345. Quand votre aloyau eſt cuit à la broche, vous coupez le filet & le mincez, vous le mettez dans la ſauce que vous avez fait ainſi : vous hachez des champignons, vous les paſſez & les mouillez de coulis; faites leur faire quelques bouillons avec un bouquet, une pointe d'ail. Quand la ſauce eſt cuite & degraiſſée, vous y mettez dedans câpres & anchois hachés; que la ſauce ſoit de bon goût, bien aſſaiſonnée, un filet de vinaigre : mettez-y chauffer les filets ſans qu'ils bouillent : ſervez deſſus l'aloyau à la place de filet.

Aloſe à la farce.

346. Il faut l'écailler, la vuider, la ficeler & la mariner avec ſel, poivre, huile, & la griller; prenez de l'oſeille, petites laitues, cerfeuil bien lavé, hachez le tout & mettez-y des champignons auſſi hachés avec un morceau de beurre; faites les cuire, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & liez en vous ſervant

d'une liaiſon de quatre jaunes d'œuf & crême, ſervez deſſous l'aloſe.

Allumettes de moële de veau.

347. Vous prenez des moëles qui ſe trouvent dans des longes de veau, vous les faites mariner avec ſel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre mariné dans la farine, perſil, ciboule, cloux de géroſle & de l'eau; vous les laiſſez mariner deux heures, vous les eſſuyez bien & les trempez dans une pâte à frire, qui ſe fait avec deux poignées de farine, une cuillerée d'huile & un peu de ſel, vous delayez la farine avec du vin blanc; vous faites frire ces moëles de veau ainſi enveloppées de pâte, & vous les ſervez le plus chaud que vous pourrez.

Anguilles en fricandeaux.

348. Prenez une anguille, coupez la par tronçons, ouvrez chaque tronçon pour en ôter l'arrête, piquez-la avec du petit lard & la mettez cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet, & la finiſſez comme un fricandeau, ſervez-la avec une bonne eſſence: vous pouvez encore la ſer-

vir par tronçons, ſans l'ouvrir, & ne la piquer que d'un côté.

Artichaux tournés au jus.

349. Il faut tourner les artichaux, en coupant avec la pointe du couteau juſqu'à ce que vous ayez attrapé le foin; jettez-les dans de l'eau à meſure, faites les cuire dans un blanc de farine, avec ſel, poivre, du bouillon gras, la moitié d'un citron coupé en tranches, après en avoir ôté la peau. Quand ils ſont cuits, ôtez-en le foin & les mettez dans du jus, faites un bouillon, liez-le d'une eſſence & un jus de citron en ſervant.

Beccaſſes aux olives.

350. Vous les ouvrez par derriere & les farciſſez, vous les faites cuire à la broche & les ſervez avec un ragoût d'olive, que vous tournez & les jettez dans l'eau à meſure : vous les mettez après égouter ſur un tamis; vous prenez une tranche de jambon, que vous faites ſuer dans une caſſerole, & la mouillez de bon bouillon & du coulis, un bouquet; faites bouillir l'eſſence pendant une heure, paſſez-la au tamis

après l'avoir bien degraiſſée, mettez-y les olives & ſervez deſſus les beccaſſes.

Bonnet de Turquie.

351. Il faut prendre de la farine, la delayer avec vingt jaunes d'œufs, du ſucre, la faire lier ſur le feu. Quand elle eſt priſe & un peu cuite, vous y mettez des piſtaches échaudées & bien pilées avec une côte de citron confit auſſi, échaudé & pilé avec des piſtaches, du ſucre ſuffiſamment, de la fleur d'orange en conſerve; écraſez & mêlez bien le tout enſemble avec ſix ou ſept jaunes d'œufs. Quand vous avez bien mêlé, vous fouettez les blancs en neige, & les mêlez auſſi dans la crême. Vous prenez un bonnet de Turquie bien net, vous paſſez en dedans du beurre fondu clarifié, & y mettez après la crême, faites les cuire au four, qui ne ſoit pas trop chaud, pendant deux heures, retirez-le le plus promptement que vous pourrez, & ſervez.

Brezolles à l'Italienne.

352. Il faut prendre de la rouelle de veau, la couper par filets le plus

mince que vous pourrez ; foncez une caſſerole d'une tranche de jambon, huile, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, le méler dans l'huile, y mettre une couche de filets de veau, ſel, gros poivre, & remettre de l'huile avec toutes les fines herbes qui ſont dedans, & après une couche de filets de veau, & ainſi juſqu'à la définition, & faire cuire à très-petit feu ſur la braiſe ; & quand elles ſont cuites, les retirer une à une avec un couteau ; mettez-les dans une caſſerole à part ; & de la ſauce qu'elles ont rendue, ôtez en la graiſſe, & mettez après du coulis bien dégraiſſé ; vous le mettez après ſur les breſolles avec de l'échalotte haché : vous les faites chauffer ſans qu'elles bouillent, & vous ſervez.

Brioches.

353. Prenez un boiſſeau de farine, mettez-en un tiers de côté, & mettez dans ce tiers un quarteron de levure de bierre, délayez-la avec de l'eau chaude, c'eſt-à-dire plus que tiéde. Vous la pétriſſez un peu molle ; vous la mouillez un peu & la mettez lever

dans une nappe bien enveloppée l'eſpace d'une demi heure en hiver, & point en été ; pendant ce temps-la vous mettez le reſte de la farine ſur la table, vous faites un trou au milieu, & vous y mettez un quarteron de ſel fin, cinquante œufs, & cinq livres de beurre bien manié ; vous jettez le beurre par petits morceaux avec les œufs, un peu d'eau, & vous mêlez bien le tout enſemble, & enſuite la farine. Quand le tout eſt bien mêlé, vous le pétriſſez trois fois & enſuite vous l'étendez, & vous mettez la pâte du levain par-deſſus bien étendue, & la coupez pluſieurs fois avec les mains pour la mettre en différens tas ; & quand elle eſt bien mêlée avec le levain, vous lui donnez encore trois tours avec les mains & la mettez enſuite dans une nappe bien enveloppée & la laiſſez ſept ou huit heures revenir avant que de vous en ſervir : vous prenez un morceau de pâte ſuivant la groſſeur des brioches que vous voulez faire, vous la mouillez & appuyez un coupe pâte deſſus, vous le dorez & le faites cuire au four. Si vous ne voulez faire qu'une brioche, vous mettez ce que vous voulez de farine,

& diminuez tout le reſte à proportion.

Brochet en ſalade.

354. Prenez un brochet de deſſerte frit ou cuit au court-bouillon, cela n'importe. Vous ôtez les peaux & la coupez par filets, & rangez en morceaux par deſſein deſſus un plat avec perſil, ciboules hachées, & culs d'artichaux cuits, ſi vous en avez : ſervez-le avec huile & vinaigre, ſel & gros poivre.

Cailles au laurier.

355. Prenez huit cailles, flambez-les, vuidez-les & les farciſſez d'une farce faite avec leurs foyes, lard rapé, perſil, ciboules, champignons hachés, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & liez de deux jaunes d'œufs; farciſſez les cailles, couſez-les, faites les refaire dans de la graiſſe & les faites cuire à la broche enveloppées de bardes de lard & de papier : vous prenez ſix feuilles de laurier, que vous faites blanchir, & les mettez dans une eſſence faire un bouillon, & ſervez deſſus les cailles.

Campine aux foyes gras.

356. Prenez une campine. Il faut la flamber, la vuider & mettre dedans une bonne farce faite de ſon foye, lard rapé, perſil, ciboules, champignons hachés, liés de deux jaunes d'œuf, ſel, poivre. Vous la couſez par les deux bouts pour que la farce ne ſorte point, vous la bridez & la refaites dans de la graiſſe & la faites cuire à la broche enveloppée de bardes de lard & de papier, & ſervez autour un ragoût de foyes gras. Prenez quatre foyes gras que vous faites blanchir, & faites cuire dans une bonne eſſence claire; ayez ſoin de la bien degraiſſer, que la ſauce ſoit d'un bon goût, & ſervez avec un jus de citron.

Faiſan aux laitances de carpe.

357. Prenez un faiſan que vous farciſſez de ſon foye, & le faite cuire à la broche. Prenez quatre laitances que vous faites blanchir, & les mettez dans une bonne eſſence avec un demi-ſeptier de vin de Champagne. Après l'avoir fait bouillir & écumer, faites cuire les laitances dedans, degraiſſez bien & ſervez ſur le faiſan.

Filets de liévre mincés avec une poivrade.

358. Vous prenez un levreau que vous faites cuire à la broche. Quand il eſt cuit & refroidi, vous le coupez par filets. Prenez-en le foye que vous écraſez bien avec une cuiller, delayez-le avec du vinaigre : vous faites une poivrade, vous mettez dedans les filets de liévre, & faites chauffer ſans qu'ils bouillent : il faut mettre auſſi le foye écrafé.

Foie de veau à la braiſe.

359. Prenez un beau foye, le plus blond que vous pourrez trouver, lardez-le de gros lard, foncez une caſſerole de bardes de lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, cloux de gérofle, un bouquet, avec une pointe d'ail, racines, oignons. Quand il eſt cuit, ſervez-le avec une poivrade liée. Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon, un morceau de beurre, deux oignons en tranches, & deux racines. Paſſez-les à petit feu, & mouillez avec du bouillon, vinaigre, coulis, quelques câpres ; faites cuire cette ſauce

une bonne heure, degraiſſez-la & l'aſſaiſonnez, paſſez-la au tamis, & ſervez deſſus le foye.

Lapreau mariné.

360. Prenez un lapreau que vous hachez, coupez-le par membres, faites le mariner avec ſel, poivre, vinaigre, ail, perſil, ciboules, une feuille de laurier, baſilic, cloux de gérofle, muſcade, un morceau de beurre manié. Faites chauffer la marinade & mettez dedans le lapreau, faites le mariner cinq heures; retirez-le & le farinez, faites-le frire, & le ſervez garni de perſil frit.

Lottes au lard glacées.

361. Vous les limonez, & leur laiſſez les foyes dans le corps; vous les faites piquer d'un côté avec du petit lard: vous avez une livre de rouelle de veau coupée en petits dez, que vous faites ſuer dans une caſſerole. Mouillez-la de bouillon, faites-la cuire, paſſez enſuite le bouillon au tamis & mettez les lottes cuire dedans avec un bouquet, une tranche de jambon; faites cuire & glacez les lottes comme un fricandeau: finiſſez-les de même & ſervez avec un jus de citron.

Pain aux morilles.

362. Il faut leur couper un petit bout de la queue, les couper en deux, les faire tiédir dans de l'eau; mettez-les enſuite dans de l'eau fraîche & les battez bien dans deux caſſeroles, pour que le gravier s'en aille; changez-les huit ou dix fois d'eau, mettez-les égouter ſur un tamis & les paſſez après avec un morceau de beurre, un bouquet, fingez-les & les mouillez avec de l'eau bouillante. Quand elles ſont cuites, vous y mettez très-peu de ſel, un peu de ſucre; & quand vous êtes prêt à ſervir, liez-les avec de la crême & des jaunes d'œufs, & ſervez deſſus un croûton de pain frit: les mouſſerons s'accommodent de même.

Morue frite.

363. Vous prenez deux entre-deux de morue ou de crête; faites les cuire & enlevez tous les filets; vous les farinez & les faites frire dans de l'huile, & garniſſez de perſil frit. Vous pouvez, au lieu de les fariner, les tremper dans une pâte à frire, que vous faites avec de la farine, une cuillerée d'hui-

le, ſel & vin blanc : delayez bien votre pâte & trempez dedans les filets de morue cuits, & les ſervez de belle couleur.

Queue de mouton au four.

364. Vous prenez une bonne queue de mouton que vous faites cuire dans une bonne braiſe, retirez la quand elle eſt cuite, dreſſez-la ſur un plat & la parez, ôtez-en la peau, panez-la de mie de pain & la mettez au four, ou ſous une terrine, pour lui faire prendre belle couleur; ôtez-en après toute la graiſſe & la ſervez à ſec dans le même plat.

Œufs à la tripe.

365. Prenez une douzaine d'œufs que vous faites durcir. Vous avez du perſil, ciboules hachées, champignons coupés en dez, paſſez les avec du beurre; quand vous leur avez fait faire quelques tours, vous y mettez les œufs durs coupés en tranches, aſſaiſonnez de ſel & de poivre; fingez-les très-peu & les mouillez avec du lait; faites leur faire trois ou quatre bouillons & les ſervez à courte ſauce.

Homelette à la moële.

366. Prenez huit biſcuits d'amandes, ſix de douces & deux d'ameres, un bon morceau de moële de bœuf, de la fleur d'orange grillée, & hachez un peu de citron verd très fin ; pilez bien le tout enſemble, mettez-y un bon morceau de ſucre avec. Quand le tout eſt bien pilé, vous y ajoutez un poiſſon de crême ; prenez 24 œufs, mettez les jaunes avec ce que vous avez pilé ; fouettez les blancs & les mêlez avec le reſte ; prenez un morceau de beurre que vous mettez dans une poële ; faite votre homelette à l'ordinaire & ſervez.

Oye graſſe aux marons.

367. Prenez une belle oye d'une chair blanche, flambez, épluchez, vuidez la & lui trouſſez les pates dans le corps ; faites la cuire dans une bonne graiſſe, & la ſervez avec un ragoût de marons. Prenez un demi-cent de marons, ôtez-en la premiere peau, paſſez-les ſur le feu dans une poële à marons pour les chauffer ; à meſure que la peau s'enleve, épluchez-les,

faites enſorte qu'ils ne ſoient point brûlés d'aucun côté; vous les mettrez à meſure dans une caſſerole, & les faites cuire avec une chopine de vin blanc, une bonne eſſence; ne les laiſſez point trop cuire; qu'ils ſoient aſſaiſonnés de bon goût & ſervez deſſus l'oye.

Pains d'amandes & de piſtaches.

368. Prenez une demi-livre d'amandes douces, un demi-quarteron de piſtaches; pilez les dans un mortier avec du citron confit; ajoutez-y une demi-livre de ſucre. Quand le tout eſt bien pilé, mettez-y ſept jaunes d'œufs frais; fouettez-en les blancs, mêlez bien le tout enſemble, prenez le plat que vous devez ſervir, frottez-le de beurre & dreſſez votre pâte deſſus, uniſſez-la & la faites cuire au four, & ſervez glacé.

Pâte à frire.

369. Prenez un peu de beurre, du lait, un peu de ſel fin; mettez le tout dans une caſſerole ſur le feu; quand le lait veut bouillir, mettez-y de la farine & la deſſechez ſur le feu; éten-

dez-la après avec le rouleau, le plus mince que vous pouvez; decoupez-la en quarreaux & la faites frire dans l'huile; glacez-la avec du ſucre & la pelle rouge, & ſervez pour rôt à collation.

Pâté de carpe à la ſauce hachée.

370. Prenez une groſſe carpe, coupez-la en ſix ou ſept morceaux; vous dreſſez un pâté à l'ordinaire; vous faites une farce avec la laitance, un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre; foncez le pâté avec cette farce, & mettez deſſus les tronçons de carpe, avec un bouquet, cloux de gérofle, ſel, poivre; couvrez de beurre & finiſſez le pâté à l'ordinaire, vous avez un demi poiſſon d'eau-de-vie que vous mettez dans le pâté, quand il eſt fini de dreſſer, par le trou du couvercle, faites le cuire pendant deux heures, & le ſervez avec une ſauce hachée. Vous prenez des champignons que vous hachez & les paſſez avec de l'huile, un bouquet: mouillez-les de coulis maigre & de vin blanc; faites faire quelque bouillon, degraiſſez la ſauce & la ſervez dans le pâté.

Pâté

Pâté de levreau en fuſée.

371. Prenez un levreau que vous deſoſſez, tirez-en tous les filets, hachez-les très-fin & mettez avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, du lard rapé près d'une livre, dix jaunes d'œufs. Ayez trois quarterons de lard coupé en petits dez, une chopine de crême, ſel, fines épices mêlées, maniez bien le tout enſemble, étendez la pâte ſur la table pour dreſſer le pâté; mettez au fond des bardes de lard, la viande deſſus, couvrez de barde de lard, donnez une forme quarrée au pâté, couvrez-le d'une abaiſſe de pâte, façonnez-le & le faites cuire. Il faut plus de temps pour la cuiſſon des pâtés hachés, que les autres. Quand on veut faire le pâté plus fort, vous pouvez mettre avec, de la rouelle de veau.

Perches au ris de veau.

372. Prenez une ou deux perches, ſuivant leur groſſeur, ôtez les ouies & la moitié des œufs, faites-les cuire dans une bonne braiſe graſſe à très-petit feu : qu'elles ne faſſent que fré-

mir; mettez du vin blanc dans la braiſe. Quand elles ſont cuites, pelez-les de leurs écailles & ſervez-les avec un ragoût de ris de veau.

Perdreaux à l'orange.

373. Prenez trois perdreaux que vous flambez, laiſſez-leur les pates & les farciſſez de leur foies, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, lard rapé; liez de deux jaunes d'œufs & les faites cùire à la broche, enveloppez de lard & de papier. Quand ils ſont cuits, vous les ſervez avec une ſauce à l'orange. Vous avez une bonne eſſence, preſſez-y le jus de deux oranges, & y mettez quelques zeſtes de l'écorce & ſervez deſſus les perdreaux.

Pigeons en compote.

374. Prenez cinq petits pigeons échaudés, trouſſez les pâtes dans le corps, faites les blanchir & les faites cuire dans un blanc avec des crêtes; prenez des champignons coupés en dez, des ris de veaux blanchis, coupés en deux; paſſez-les avec un morceau de beurre, un bouquet; ſingez;

les & mouillez moitié jus, moitié bouillon ; & quand elle eſt preſque cuite, liez-la avec du coulis, retirez les pigeons & les crêtes de leur blanc, & les mettez faire quelques bouillons dans le ragoût. Si vous avez des artichaux cuits dans un blanc, coupez-les en quatre & les mettez dans le ragoût avec les pigeons. Que le ragoût ſoit d'un bon goût & ſervez avec un jus de citron. Si vous voulez la compote au blanc, quand vous l'avez ſingée, n'y mettez point de jus ; faites-la cuire avec du bouillon. Quand elle eſt cuite, vous la liez avec de la crême & des jaunes d'œufs.

Pluviers aux olives.

375. Prenez trois pluviers, flambez-les, ouvrez-les par le dos, faites une farce avec ce qu'ils ont dans le corps, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, une petite pointe d'ail, le tout haché, ſel, poivre, & liez de trois jaunes d'œufs ; remettez la farce dans le corps, couſez-les afin que la farce ne ſorte point, trouſſez-les & leur laiſſez les pates ; faites les refaire dans une caſſerole avec de la graiſſe, & les faites

cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier, & les ſervez avec un ragoût d'olive.

Potage de citrouilles.

376. Vous prenez de la citrouille que vous coupez en petits dez, & la paſſez ſur le feu avec un bon morceau de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, paſſez-la à petit feu pour qu'elle ait le temps de cuire à moitié; enſuite vous ôtez le bouquet, & la rachevez de cuire avec du lait, un peu de ſel & du ſucre : vous faites tremper le potage dans le plat que vous devez ſervir, avec du pain tranché, la moitié de lait & de la citrouille. Quand vous êtes prêt à ſervir, vous garniſſez le potage avec des fleurons, & mettez enſuite le reſtant du lait & de la citrouille.

Potage au lait.

377. Faites bouillir près d'une pinte de lait avec du ſucre, canelle, coriandre, un peu de citron verd; faites bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit preſque réduit à moitié; vous delayez ſix jaunes d'œufs avec de ce lait bouilli; vous tranchez du pain que vous

rangez deſſus le plat que vous devez ſervir, une mie de pain ronde de la groſſeur d'un œuf pour le milieu ; faites ſecher le pain au four ; vous prenez le lait qui eſt ſur le feu, paſſez-le au tamis, & le mettez deſſus le pain : vous faites tremper le pain & le tenez chaudement. Quand vous êtes prêt à ſervir, vous prenez la liaiſon que vous faites lier ſur le feu, & remuez toujours, crainte qu'elle ne tourne, & la mettez après ſur le potage. Si vous voulez, vous faites paſſer des amandes dans la liaiſon. Il faut garnir le potage avec des fleurons. Pour faire des fleurons, vous faites une pâte feuilletée & les façonnez d'un côté comme les bords d'une tourte d'entremets ; vous faites cuire cette pâte au four ; on les glace avec du ſucre ; on les trempe après dans de l'œuf battu, pour les faire tenir au plat : on les met ſur le feu pour les faire attacher.

Potage de vermicelles au blanc.

378. Prenez une demi livre de vermicelle, jettez-la dans de l'eau bouillante & la mettez ſur le champ dans de l'eau froide : vous la mettez après

égouter & la faites cuire dans de bon bouillon pendant une heure. Quand vous êtes prêt à ſervir, vous mettez dedans un coulis blanc. Vous prenez des blancs de poulardes cuites, que vous faites piler avec quatre jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans du bouillon. Vous délayez le coulis avec de la crême; paſſez-le à l'étamine & le faites chauffer au bain-marie, de crainte qu'il ne bouille; que le potage ſoit d'un bon goût. Quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y le coulis blanc.

Poularde à la Montmorenci.

379. Vous prenez une poularde que vous flambez; ôtez-en le brechet & l'os de la poitrine, vuidez-la par la poche; en ôtant l'os de la poitrine, prenez garde d'ôter du blanc: rempliſſez la enſuite de papier & la faites piquer. Quand elle eſt bien piquée, vous ôtez le papier, & rempliſſez la poularde d'un ragoût de ris de veau, foies gras, champignons, petits œufs que vous paſſez avec un morceau de beurre, un bouquet, ſingez-les & les mouillez moitié jus & moitié bouillon,

degraiſſez-les. Quand il eſt cuit, vous y mettez un peu de coulis, & aſſaiſonnez de bon goût; que la ſauce ſoit courte & bien liée; mettez-les refroidir & en rempliſſez la poularde, couſez-la bien afin que rien ne ſorte; vous mettez enſuite la poularde dans une caſſerole & la faites cuire à la braiſe avec bouillon, racines, oignons, un bouquet, ſel, poivre. Quand elle eſt cuite, vous la glacez; pour faire la glace, vous prenez de la rouelle de veau que vous coupez en dez; faites-la ſuer & la mouillez avec de bon bouillon; faites réduire la glace comme pour un fricandeau, vous la paſſez au tamis, & la remettez ſur le feu. Quand elle eſt aſſez réduite, glacez la poularde, finiſſez-la & la ſervez comme un fricandeau: un jus de citron dans la ſauce.

Poulets glacés aux épinars.

380. Prenez deux poulets gras que vous faites piquer, & faites cuire comme un fricandeau, vous prenez des épinars, que vous faites blanchir; preſſez-les bien de leur eau & les paſſez avec un morceau de beurre & une tran-

che de jambon que vous avez mis ſuer auparavant ſur de la cendre chaude ; vous les mouillez enſuite de jus & de coulis. Quand les épinars ſont cuits, aſſaiſonnez de bon goût la ſauce courte ; glacez les poulets & les ſervez ſur les épinars.

Princeſſes aux ris de veau avec une eſſence.

381. Prenez deux noix de veau que vous coupez par tranches bien minces, applatiſſez-les avec le coupret, le plus mince que vous pouvez & les faites piquer. Prenez cinq moules à princeſſes, que vous garniſſez des quatre coins avec des bardes de lard, & garniſſez après de veau piquées ; mettez le côté qui eſt piqué du côté du lard, rempliſſez le dedans d'une farce faite avec le veau, lard, tetine de veau blanchie ; aſſaiſonnez de bon goût, liez de jaunes d'œufs ; liez-la plus forte qu'une autre farce ; mettez-en dans les moules, ſur le veau, de l'épaiſſeur d'un écu ; uniſſez tout autour avec de l'œuf battu ; laiſſez de la place pour mettre un ragoût fait avec des ris de veau, champignons, crêtes, petits œufs, culs

d'artichaux, le tout de bon goût & liez de coulis : que le ragoût ſoit très-lié ; mettez dans les princeſſes & couvrez avec de la même farce, & uniſſez avec de l'œuf battu, couvrez de bardes de lard & d'un morceau de papier ſur chaque princeſſe ; vous mettez de la cendre ſur un plat-fond & arrangez vos princeſſes deſſus, afin qu'elles ne tombent point, & les faites cuire au four une bonne heure : vous les retirez après, & prenez garde de les rompre ; ôtez le lard qui eſt autour, eſſuyez-les de leur graiſſe & les ſervez avec une eſſence, les artichaux, les crêtes & petits œufs que l'on met dans le ragoût : il faut que chacun ſoit cuit à part dans un petit blanc.

Profitrolle glacée.

382. Prenez huit ou dix petits pains de profitrolle de la groſſeur d'une brioche de deux liards ; faites les tremper avec du lait & du ſucre, mettez les égouter & les farinez, faites les frire dans de l'huile. Quand ils ſont frits de belle couleur, glacez les avec du ſucre & la pelle rouge, & les ſervez pour un plat de rot à collation.

Queue de bœuf grillée avec une remoulade.

383. Prenez une queue de bœuf que vous coupez en quatre, faites la blanchir & cuire dans une braiſe avec bouillon, racines, oignons, un bouquet, cloux de gérofle, une pointe d'ail, ſel, poivre, une de laurier. Quand elle eſt cuite & refroidie, trempez la dans des œufs battus, panez la, trempez la dans de la graiſſe, repanez la, faites la griller de belle couleur. Vous mettez dans une caſſerole du perſil, ciboules, une petite pointe d'ail, câpres, anchois, le tout haché très-fin; mettez avec de la moutarde, ſel fin, gros poivre, delayez le tout avec de l'huile & du vinaigre; que la ſauce ſoit d'un bon goût, & la ſervez dans une ſauciere.

Ragoût d'haricots verds.

384. Prenez des haricots dont vous ôtez les filets, lavez les; s'ils ſont un peu gros, coupez les par la moitié en filets, & les faites cuire avec de l'eau, & ſel. Quand ils ſont cuits, mettez ſuer une tranche de jambon, & les paſſez

dans la même caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet, cloux de gérofle, une petite pointe d'ail; ſingez les & les mouillez de jus & de bouillon. Quand ils ſont preſque cuits, liez les de coulis; que la ſauce ſoit courte & ſervez deſſous telle viande que vous jugerez à propos.

Raye à la ſauce aux câpres.

385. Prenez une aîle, ôtez l'amer du foye, lavez la & la faites cuire avec de l'eau, quelques ciboules, ſel, vinaigre; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuire; retirez la pour l'éplucher. Quand vous la voulez ſervir, mettez la chauffer dans un plat avec un peu de bouillon de ſa cuiſſon, & ſervez deſſus une ſauce avec des câpres fines, un anchois haché, ſel, poivre, une pincée de farine, un peu d'eau, deux ciboules entieres, faites lier la ſauce ſur le feu, ôtez la ciboule, & ſervez la ſauce ſur la raye.

Ris de veau à la dauphine.

386. Prenez des ris que vous faites blanchir, piquez les de petit lard. Vous marquez une glace dans une caſ-

ſerole avec du veau & jambon, faites les ſuer & les mouillez avec du bon bouillon; mettez-y un bouquet, cloux de géroſle, une petite pointe d'ail, faites bouillir cette glace pendant une heure, paſſez la au tamis & la mettez avec les ris de veau; faites les cuire & les glacez comme un fricandeau, & les ſervez de même.

Riſſoles.

387. Prenez une farce fine avec volaille cuite, de la graiſſe de bœuf & lard blanchis, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, de la mie de pain deſſechée, avec de la crême, ſel, poivre, liez de jaunes d'œufs; faites une pâte avec de la farine, un peu de ſel, de l'eau & du beurre. Quand elle eſt un peu repoſée, abattez la avec le rouleau très-mince, & mettez deſſus des petits tas de farce; mouillez les tours avec de l'eau & un doroir, recouvrez la farce avec de la même pâte, appuyez les doigts tout autour des riſſoles pour ſouder les deux pâtes enſemble, coupez les avec une vuidelle; faites les frire de belle couleur & les ſervez pour hors-d'œuvre.

Sarcelles aux olives.

388. Prenez deux ou trois ſarcelles que vous flambez & vuidez, trouſſez leur les pates, comme à un canard, faites les refaire dans de la graiſſe, & les faites cuire à la broche. Quand elles ſont cuites, vous avez un demi ſeptier d'olives, que vous tournez & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche; mettez les après égouter ſur un tamis. Quand elles ſont bien égoutées, mettez les dans une bonne eſſence & ſervez deſſous les ſarcelles.

Sardine en caiſſe.

389. Prenez des ſardines fraîches, coupez leur la tête & le bout de la queue. Vous avez une farce de poiſſon que vous mettez dans le fond d'une caiſſe; arrangez deſſus les ſardines, & les couvrez de la même farce, uniſſez avec de l'œuf battu & ſoupoudrez de mie de pain; mettez une feuille de papier & les faites cuire au four. Quand elles ſont cuites, égoutez les de leur graiſſe & ſervez par-deſſus un bon coulis maigre qui ſoit clair.

Sauce à l'eau ou au pauvre homme.

390. Mettez dans une caſſerole un peu d'eau, ſel, gros poivre, de l'échalotte hachée très-fin, le jus d'un citron entier, faites chauffer ſans qu'elle bouille, & vous en ſervez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce à l'orange en gras.

391. Prenez une tranche de jambon que vous faites ſuer dans une caſſerole. Quand il eſt un peu attaché, mouillez avec un peu de bouillon & du coulis, faites bouillir à petit feu, paſſez la au tamis, & y mettez dedans de la pelure d'orange coupée en zeſtes, preſſez-y le jus de deux oranges, mettez-y avec deux pains de beurre de Vambre; faites lier la ſauce ſur le feu, & vous en ſervez pour ce que vous aurez beſoin.

Saumon au maître-d'hôtel.

392. Prenez une tranche de ſaumon que vous faites mariner avec un peu d'huile, ſel, poivre, faites le griller. Quand il eſt grillé, mettez le dans le plat que vous devez ſervir, avec ſel,

poivre, perſil, ciboule hachée, un morceau de beurre, un peu de bouillon, faites lui faire quelques bouillons; & quand vous êtes prêt à ſervir, mettez-y le jus d'un citron entier : vous pouvez mettre de la même façon du ſaumon qui a déja été ſervi.

Soles roulées à l'orange.

393. Prenez de groſſes ſoles que vous ouvrez en deux & ôtez l'arrête, ayez une bonne farce de poiſſon que vous mettez dans le milieu de chaque moitié de ſole, uniſſez avec de l'eau battu, roulez les & les enveloppez de morceaux d'étamine, ficelez les & les faites cuire dans un court bouillon avec vin blanc, ſel, poivre, un morceau de beurre, oignons, un bouquet. Quand elles ſont cuites, developpez les de l'étamine, prenez garde de les rompre, & les ſervez avec une ſauce à l'orange.

Surmulet à la perce-pierre.

394. Prenez un ou deux ſurmulets, ſuivant leur groſſeur, écaillez les & vuidez, ciſelez-les deſſus & deſſous, faites les un peu mariner avec de l'hui-

le, sel, poivre, faites les griller & les servez avec un ragoût de perce-pierre; vous prenez de la perce-pierre confite, ôtez-en les gros cotons & faites blanchir les feuilles, mettez les égouter & les mettez dans une casserole avec deux anchois hachés, un morceau de beurre, un peu de coulis & de jus maigre, du gros poivre, faites lier le ragoût sur le feu, & le servez dessus les surmulets.

Tanches dans son jus.

395. Prenez une grosse tanche que vous limonez, vuidez la & la ciselez, mettez la sur une tourtiere avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, un demi-septier de vin blanc, sel, poivre, faites cuire dans la terrine, feu dessus & dessous; decouvrez de temps en temps & arrosez le dessus avec de sa cuisson. Quand elle est cuite, dressez la dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus le peu de sauce qui reste.

Tartelettes.

396. Faites une pâte de feuilletages, & foncez avec des moules à petit pâté, & leur faites un petit bord; faites une crême pâtiſſiere. Vous mettez dans une caſſerole de la farine & des œufs, & les delayez, & mettez après une chopine moitié crême & moitié lait, que vous faites bouillir auparavant; faites cuire la crême ſur le feu : pendant qu'elle cuit, mettez y un morceau de beurre. Quand elle eſt cuite, vous y mettez du citron confit haché, un peu d'amandes bien pilées, du ſucre en poudre, de la fleur d'orange grillée, mêlez bien le tout enſemble, & mettez de cette crême dans les moules à petits pâtés, mettez par-deſſus quelques bandes de la même pâte, faites les cuire : quand elles ſont cuites, glacez les avec du ſucre.

Terrine au ris.

397. Prenez des aîlerons de dindon, que vous faites blanchir, parez les & les faites cuire dans une bonne braiſe, aſſaiſonnez de bon goût, prenez du ris que vous lavez dans pluſieurs eaux, &

le faites cuire avec de bon bouillon & du jus, un morceau de lard, une tranche de jambon. Quand le tout eſt cuit, mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon, qu'il ſoit de bon goût & point trop lié : ſervez dans la terrine ſur les aîlerons.

Timbale à la moële.

398. Prenez huit jaunes d'œufs que vous delayez avec une cuillerée de farine, & y mettez après un demi-ſeptier de crême & un peu plus de lait; faites lier cette crême ſur le feu, qu'elle ſoit un peu épaiſſe, & la faites cuire un quart-d'heure, mettez-y pendant qu'elle cuit un morceau de ſucre. Quand elle eſt cuite, vous y mettez des piſtaches pilées & un morceau de citron confit, auſſi pilé; delayez les avec de la crême, remettez-y encore ſix jaunes d'œufs, fouettez-en les blancs que vous mettez auſſi dedans, & de la fleur d'orange grillée, hachée, de la moële fondue; mélez bien le tout enſemble, beurrez les timbales avec du beurre affiné, & mettez de cette crême dans les timbales juſqu'à moitié, faites les cuire au four. Quand elles ſont cuites,

retirez les des timbales, & jettez par-deſſus de la nompareille.

Tourte d'anguille.

399. Prenez une belle anguille, que vous coupez par tronçons, foncez une tourtiere de pâte briſée, mettez dans le fond du beurre, & mettez deſſus les tronçons d'anguille, un bouquet, quelques champignons, aſſaiſonnez de ſel, poivre, couvrez de beurre & mettez par deſſus un couvercle de la même pâte; faites la cuire au four. Quand elle eſt cuite, degraiſſez la & ſervez dedans un ragoût de champignons: paſſez des champignons avec un morceau de beurre, un bouquet, fingez les & les mouillez de jus maigre, de bon bouillon, un demi-ſeptier de vin blanc; faites les cuire & réduire, degraiſſez-les. Quand le ragoût eſt fini & de bon goût, ſervez le dans la tourte.

Tourtereaux aux écreviſſes.

400. Prenez des tourtereaux, que vous faites cuire à la broche, commencez d'abord par les flamber & vuider, laiſſez leur les foyes dans le corps & y mettez avec du lard rapé, laiſſez leur

les pates, ficelez les & les faites revenir ; mettez les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier ; prenez ſix groſſes écreviſſes que vous mettez en vie dans une caſſerole, & les faites mariner avec lard fondu, ſel, poivre. Prenez un hattelet de fer, mettez les écreviſſes deſſus, ficelez les pour qu'elles tiennent, & les faites cuire à la broche. Vous prenez du lard où elles ont mariné & y mettez un pain de beurre de Vambre & un demi verre de vin blanc, quelques ciboules, deux feuilles de laurier ; faites bouillir cette ſauce & arroſez avec les écreviſſes pendant qu'elles cuiſent. Quand elles ſont cuites, vous les faites un peu degraiſſer dans du jus ſur le feu, vous dreſſez les tourtereaux, une écreviſſe entre & une bonne ſauce à l'Eſpagnole par-deſſus.

Truffes en ſerviettes.

401. Prenez de groſſes truffes ce que vous jugerez à propos pour un plat, mettez les dans de l'eau tiéde pour detremper la terre, & les frottez avec une broſſe juſqu'à ce qu'elles ſoient bien nettes ; faites les cuire avec

du bouillon, vin blanc, un bouquet, cloux de gérofle, racines, oignons, ſel, poivre. Quand elles ſont cuites, ſervez dans une ſerviette.

Turbot en maigre de pluſieurs façons.

402. Prenez un turbot entier, que vous vuidez & lavez, & le faites cuire dans un court-bouillon blanc. Quand il eſt cuit, retirez le de la turbotiere, prenez garde de le rompre & le dreſſez. Si vous le voulez ſervir pour rot, mettez le ſur une ſerviette blanche, & garniſſez autour du perſil verd. Si vous le voulez pour entrée, vous pouvez ſervir une fois avec une ſauce à l'orange, ou avec ragoût d'huitres, de champignons, de truffes & de morilles.

Cotelettes de veau farcies, grillées, & une eſſence

403. Prenez un carré de veau bien blanc, coupez les cotelettes le plus épais que vous pourrez, parez les & faites un trou avec le couteau le long de la cote, mettez-y dedans une farce de volaille cuite à la broche, perſil, ciboules, tetine de veau & lard blan-

chi, mie de pain deſſéchée avec de la crême, ſel, poivre, liez de jaunes d'œufs. Quand elles ſont farcies, couſez les pour que la farce ne ſorte pas, aſſaiſonnez les par-deſſus de ſel, gros poivre, une demi-feuille de laurier ſur chaque cotelette, & faites mariner avec du lard fondu, perſil, ciboule hachée; frottez les par-tout de leur marinade, & mettez deſſus & deſſous une barde de lard, enveloppez les chacune d'une demi-feuille de papier, faites les griller à petit feu. Quand elles ſont cuites, ôtez le papier & ſervez les avec une bonne eſſence.

Reſtaurant de la nouvelle cuiſine en gras.

404.° Foncez une marmite d'un peu de lard, des tranches de jambon, trois livres de rouelle de veau, plus ou moins, ſuivant le repas que vous devez faire; une poule coupée par membre, deux racines, deux oignons, une bonne gouſſe d'ail, un bouquet de perſil, trois cloux de gérofle, un demi-quarteron d'huile fine; couvrez votre marmite & la faites aller ſur un fourneau à grand feu. Quand la viande eſt refaite, rempliſſez votre marmite de

bons bouillons, & la faites bouillir à petit feu quatre ou cinq heures, paſſez-la au tamis, degraiſſez la enſuite & la repaſſez dans une ſerviette. Cette réduction vous ſert à marquer toute ſorte de ſauces, & pour mettre dans les ragoûts.

Potage à la Flamande.

405. Prenez une concombre, que vous coupez en filets, une petite poignée d'oſeille, une groſſe laitue, cerfeuil, pourpier, épluchez bien le tout & le lavez, mettez les dans une marmite avec un bon morceau de beurre, paſſez les & les mouillez enſuite avec de l'eau de puits bien claire, du ſel; faites les cuire. Quand tout eſt cuit, prenez de ce bouillon que vous paſſez au tamis, & le delayez après avec huit jaunes d'œufs; faites mitonner le potage avec le reſte du bouillon, garniſſez le tour du plat avec des croûtes frites & des œufs frais pochés à l'eau; prenez la liaiſon d'œufs que vous faites prendre ſur le feu en remuant toujours avec une cuiller, prenez garde qu'ils ne bouillent, & ſervez deſſus le potage.

Filet de bœuf à la villars.

406. Prenez un filet d'aloyau crud, & vous ſervez de l'aloyau pour une piéce de bœuf; vous lardez le filet d'anchois, jambon, lardons de veau & de lard, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes hachées; faites les cuire, dans une bonne braiſe bien nourrie. Quand il eſt cuit, ſervez le avec une ſauce au vin de Champagne.

Veau à l'impromptu.

407. Prenez du veau froid cuit à la broche, coupez le mince de la largeur de deux doigts, prenez un plat & mettez au fond perſil, ciboules, échalottes, le tout haché, ſel, gros poivre, arrangez deſſus les tranches de veau, mettez enſuite du jus par-deſſus & le faites prendre en glace. Etant pris en gelée & prêt à ſervir, vous le renverſez ſans deſſus deſſous dans le plat que vous voulez ſervir, un jus de citron & ſervez.

Quartier de mouton au chevreuil.

408. Prenez un quartier de mouton de derriere bien mortifié, que vous lardez de gros lard; faites le mariner 24 heures avec trois demi-ſeptiers de vinaigre, une pinte de vin blanc, ſel, poivre, ail, thim, laurier, baſilic, geniévre, oignon en tranches, racines, coriandre, un morceau de beurre manié de farine; faites tiédir la marinade en la remuant, mettez le gigot dans la marinade, le lendemain vous le faites cuire à la broche, arroſez le de ſa marinade. Quand il eſt cuit, ſervez le avec une ſauce piquante.

Hachis de viande blanche.

409. Prenez poulets ou poulardes cuits à la broche & refroidis, ôtez les peaux & hachez la viande; prenez une caſſerole, mettez-y un morceau de beurre fin, perſil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin & paſſé enſemble, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de réduction & de bon bouillon; faite cuire la ſauce & réduire à forfait; vous y mettez enſuite la viande hachée avec

une liaiſon de trois jaunes d'œufs & de la crême ; faites lier votre hachis ſans qu'il bouille, preſſez-y un jus de citron, aſſaiſonnez de bon goût, ſervez garni de croûtons frits.

Viande blanche en venaiſon.

410. Prenez une poularde ou deux poulets gras, ou dindon, ce que vous jugez à propos pour faire une entrée, ôtez-en le brichet & les os de l'eſtomach ; mettez à la place des filets minces de gibier, comme perdreaux, levreaux, ou lapins ; ôtez les filandres de ces filets & les faites mariner avec ſel, gros poivre, huile fine, fines herbes hachées, mettez les enſuite dans le corps des volailles, trouſſez vos poulets & les faites refaire avec du beurre ſur le feu, faites les cuire à la broche, enveloppez de lard, deux tranches de citron, une feuille de papier. Quand ils ſont cuits, ſervez deſſous telle ſauce que vous jugerez à propos.

Pigeons ſouflés.

411. Prenez trois pigeons cochois plumés à ſec, flambez les & les deſoſ-

lez à forfait par la poche; vous prenez du lard, du jambon, des ris de veau, des champignons, des truffes, le tout coupé en dez & manié avec sel, gros poivre, toutes sortes de fines herbes hachées, trois blancs d'œufs fouettés, farcissez les pigeons avec ce salpicon, cousez les pour que rien ne sorte; faites les cuire à petit feu à la broche, enveloppez avec du lard & du papier. Quand ils sont cuits à propos, servez avec une bonne sauce.

Cuisses d'oye à la Bordeaux.

412. Prenez deux cuisses d'oye avec leur graisse, comme elles sont dans le baril, achevez de les cuire avec leur graisse dans une casserole. Prenez des oignons coupés en gros dez, que vous passez avec du lard fondu. Quand il est cuit & égouté de sa graisse, assaisonnez de sel, gros poivre, dressez les cuisses d'oye dans le plat que vous devez servir, l'oignon par-dessus. Vous mettez dans la casserole où ont cuit les oignons, un peu de bouillon, un filet de vinaigre, detachez bien avec ce qui tient à la casserole, en faisant chauffer, servez cette sauce par-dessus l'oi-

gnon. Vous pouvez mettre les cuisses, en les faisant cuire dans une braise, ou sur le gril, à l'échalotte, ou une remoulade.

Pieds d'agneau au gratin.

413. Prenez dix-huit pieds d'agneau, échaudez, faites les cuire dans un blanc. Quand ils sont cuits, mettez les égouter sur un tamis, coupez les en deux, passez les sur le feu avec une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, comme persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché très-fin, un lit de jambon, un lit de fines herbes, un lit de lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes, & finissez par le jambon, soupoudrez le dessus de mie de pain, mettez le cuire au four pendant une heure & demie, servez chaudement.

Chou à la Flamande.

414. Prenez un bon chou, que vous coupez menu, faites le blanchir, hachez de l'ail, échalottes, persil, ciboules, champignons, passez le tout avec un morceau de beurre, égoutez

les choux & les preſſez pour en faire ſortir l'eau ; faites les cuire avec les fines herbes, ſans les mouiller, aſſaiſonnez de ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuits comme il faut, ſervez à courte ſauce.

Feuillages ſans beurre.

415. Prenez de la graiſſe de bœuf, ſuivant ce que vous voulez faire de pâte, coupez la en petits morceaux ; mettez cette graiſſe dans une caſſerole avec une goutte d'eau, & la faites fondre ſur le feu, paſſez-la au tamis & la mettez dans de l'eau fraîche ; vous la preſſez bien pour en faire ſortir l'eau ; faites la piler dans un mortier, en y mettant de temps en temps un peu d'huile d'olive juſqu'à ce que votre graiſſe devienne comme un beurre maniable. Vous faites votre pâte à l'ordinaire & vous vous ſervez de cette graiſſe à la place de beurre ; obſervez qu'il faut autant de cette graiſſe que de pâte, & qu'elle ſoit de la même dureté que votre compoſition de graiſſe. Cette façon eſt d'un grand ſecours, quand on n'a point de bon beurre.

Tartelettes de chocolat.

416. Mettez dans une caſſerole plein une cuiller à caffé de farine, que vous delayez avec quatre jaunes d'œufs, trois poiſſons de crême, mettez-y un peu de ſucre, deux tablettes de chocolat, un peu de citron verd rapé. Quand le tout eſt bien delayé enſemble ; faites le cuire ſur le feu en tournant toujours ; quand la crême eſt cuite, & à moitié froide, mettez-y quatre blancs d'œufs fouettés, mettez deſſus des moules à petits pâtés, une pâte à feuilletage ; finiſſez vos tartelettes comme d'autres, faites les cuire au four & glacez avec du ſucre. L'on fait de cette façon des tourtes & petits gâteaux.

Grives panées à l'échalotte.

417. Prenez ſix grives que vous embrochez ſur une hatelette, & les faites cuire à la broche. Quand elles ſont à moitié de leur cuiſſon, vous mettez un morceau de lard au bout d'une hatelette, mettez-y le feu avec du papier ; faites degouter le lard ſur les griffes, ſoupoudrez les enſuite de ſel,

fin, & panez de mie pain ; mettez dans une caſſerole un peu de reduction, un morceau de bon beurre, ſel, gros poivre, de l'échalotte hachée, faites lier la ſauce ſur le feu, preſſez-y un jus de citron, ſervez deſſous les grives.

Cailles en compotte.

418. Prenez cinq cailles que vous flambez, vuidez & trouſſez les pates dans le corps, paſſez une brochette pour les tenir en état, & les faites revenir dans une caſſerole avec du beurre, retirez les enſuite & les paſſez ſur le feu avec un ris de veau blanchi, coupé en quatre, des truffes, champignons, une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de toute ſorte de fines herbes, mettez-y une pincée de farine mouillée avec du bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne ; faites cuire le tout enſemble à petit feu, degraiſſez le ragoût. Quand les cailles ſont cuites, mettez-y un peu de coulis, ôtez le jambon & le bouquet, goutez ſi la ſauce eſt de bon goût & aſſez réduite, preſſez-y un jus de citron, dreſſez les cailles dans le milieu, & les garnitures autour.

Liévre en pâté en pot.

419. Prenez un gros liévre que vous dépouillez & vuidez, tirez-en les filets; prenez du lard que vous coupez en lardons, maniez les avec perſil, ciboules, ail, thim, laurier, baſilic, le tout haché très-fin, ſel, fines épices, lardez tous les filets, mettez les dans une petite marmitte avec un demi-ſeptier d'eau-de-vie, un bon morceau de beurre, ſel, fines épices, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes; couvrez de bardes de lard, faites le cuire ſur de la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures. Quand il eſt cuit comme il faut, & aſſaiſonné de bon goût, prenez la terrine dans laquelle vous devez ſervir, arrangez dedans tous les filets, couvrez les de bardes de lard, mettez la ſauce par-deſſus, qui doit être courte, mettez la refroidir, ſervez pour un plat d'entremets.

Lapreaux à l'eau-de-vie.

420. Prenez deux petits lapreaux que vous coupez par membres, caſſez les os pour qu'ils ſe tiennent dans le même état, mettez les dans une caſſe-

tole avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon, une tranche de jambon, paſſez les ſur le feu, mettez dedans deux verres d'eau-de-vie, laiſſez le ragoût ſur le feu & le remuez toujours juſqu'à ce que le feu de l'eau-de-vie s'éteigne de lui même; vous y mettrez un ris de veau blanchi, coupé en quatre, des champignons, truffes, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu, degraiſſez le. Quand il eſt cuit à propos, aſſaiſonnez le de bon goût, ſervez.

Œufs à la Gaſcogne.

421. Prenez une douzaine d'œufs, mettez les jaunes à part, fouettez les blancs en neige; quand ils ſont bien montés, mêlez les avec les jaunes, mettez-y ſel, gros poivre, une cuillerée de crême, une gouſſe d'ail hachée très fin; mettez de l'huile fine dans une poële. Quand elle eſt chaude mettez-y vos œufs battus, faites l'homelette de belle couleur; ſervez le plus chaud que vous pourrez.

Sauce à la jardiniere.

422. Foncez une caſſerole de veau & jambon, carottes, panais, deux gouſſes d'ail, un bouquet de perſil, ciboules; faites ſuer votre viande, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, bon bouillon, deux cuillerées d'huile fine; faites bouillir votre ſauce pendant une heure, degraiſſez la & la paſſez au tamis, faites la réduire en petite ſauce; ſi elle ne l'eſt point aſſez, mettez-y gros comme une noiſette de beurre manié de farine, de cerfeuil blanchi, haché de quelques coups de couteau, faites lier la ſauce ſur le feu, & ſervez.

Sauce à la ravigotte au naturel.

423. Prenez eſtragon, pimprenelle, cerfeuil, baume, perſil, ciboules, de tout ſuivant ſa force; faites le blanchir & le tirez à l'eau fraîche, preſſez le bien, hachez le tout très-fin & le delayez avec un peu de réduction, de l'huile fine; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, & jus de citron.

Bignets à la reine.

414. Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & faites piler ; mettez-y un blanc d'œuf pour empêcher qu'elle ne tourne en huile. Quand elles ſont bien pilées, retirez-les du mortier, vous y mettez enſuite du citron confit, de la fleur d'orange grillée, de la canelle en poudre, deux biſcuits d'amandes ameres, quatre jaunes d'œufs durs, pilez bien le tout enſemble, remettez-y les amandes pilées que vous repilez encore avec tout le reſte que vous avez mis dans le mortier ; ajoutez-y trois blancs d'œufs fouettés en neige, de la fleur de farine, du ſucre en poudre, ſuffiſamment pour que la pâte ſoit ſucrée comme il faut, mêlez bien le tout enſemble, de façon que cela forme une pâte un peu ferme, mettez la ſur le tour à pâte pour la rouler en petits morceaux ronds comme une petite boule, ſoupoudrez les de farine & les faites frire de belle couleur dans une friture de ſaindoux. Quand ils ſont cuits, poudrez les de ſucre fin : ſervez le plus chaud que vous pourrez.

Artichaux à la Gaſcogne.

425. Prenez trois gros artichaux que vous parez à l'ordinaire, mettez-les cuire avec de l'eau, du ſel, poivre, oignons en tranches, deux gouſſes d'ail, perſil, ciboules, feuilles de laurier; laiſſez les cuire juſqu'à ce que vous puiſſiez ôter le foin; retirez les enſuite pour les mettre égouter; mettez dans une caſſerole un demi verre d'huile fine, avec perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre, paſſez les ſur le feu un moment; foncez une tourtiere avec des bardes de lard; mettez les artichaux deſſus, & vos fines herbes avec l'huile dans les artichaux, couvrez les de bardes de lard, mettez les cuire au four. Quand ils ſont de belle couleur, ôtez les bardes de lard & ſervez.

Harangs frais en matelotte.

426. Prenez huit ou dix harangs frais que vous écaillez, vuidez & lavez, eſſuyez les & les mettez dans une caſſerole avec un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, deux verres de vin de Cham-

pagne, un peu de bon bouillon, ſel, gros poivre, pouſſez les à grand feu pour les faire cuire. Quand ils ſont cuits, ſervez à courte ſauce.

Fricandeaux de dindon.

427. Vuidez un dindon bien gras, ôtez la peau, levez les deux cuiſſes & les deux aîles, piquez les de menu lard, mettez les dans une caſſerole, le lard en deſſus avec deux cuillerées de bouillon, aſſaiſonnez le bien, faites les mitonner à petit feu pendant deux heures, remuez les ſouvent, de peur qu'ils ne s'attachent; tirez les dans un plat, mouillez d'un peu de jus ce qui reſte dans la caſſerole, paſſez le par un tamis & jettez le ſur vos fricandeaux.

Fricandeaux farcis.

428. On doit les faire avec de la noix de veau bien mortifiée, couper les fricandeaux épais d'un pouce, les fendre d'un bout à l'autre avec un couteau, mais ne les ouvrir que par un bout, farcir chaque ouverture d'une farce faite avec du blanc de volaille, un peu de jambon cuit & de lard, ſel,

poivre, jaunes d'œufs cruds, mie de pain trempée dans la crême, le tout haché & pilé, enſuite fermer les fentes du fricandeau avec une brochette, le piquer de menu lard deſſus & deſſous, le mettre dans une caſſerole avec bouillon clair & ciboules, & le faire mitonner à petit feu pendant une heure ou deux, les finir comme un jus de veau, & ôter la brochete qui ferme.

Maniere d'accommoder les poiſſons qu'on nomme plies.

429. Vuidez les, lavez les bien, coupez leur le bout de la tête & la queue, mettez les dans une caſſerole avec vin blanc, champignons, morilles, truffes, perſil, ciboules, beurre pétri avec farine : remuez vos plies doucement étant cuites, mettez la ſauce par-deſſus.

Maniere de clarifier le ſucre.

430. Faites fondre votre ſucre avec de l'eau bien claire, & mettez le ſur le feu avec du blanc d'œuf fouetté. Quand il vient à bouillir, & qu'il s'enfle prêt à repandre, verſez-y un peu d'eau froide pour le faire rabaiſſer; &

lorſque la ſeconde fois il vient à s'élever, ôtez le de deſſus le feu & le laiſſez repoſer environ un quart-d'heure, pendant lequel il s'abaiſſe, ôtez doucement avec l'écumoire la craſſe noire qui eſt au-deſſus ; enſuite paſſez la au travers d'une ſerviette blanche mouillée, & il eſt clarifié. On fait pluſieurs ſortes de cuiſſons de ſucre. 1°. Cuiſſon de ſucre à liſſé. On connoît qu'il eſt à liſſé, lorſqu'en trempant le bout du ſecond doigt dedans le ſucre clarifié, & l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſitôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe rompt d'abord & qui reſte en goutte ſur le doigt.

2°. A perlé, la cuiſſon eſt telle, lorſqu'en faiſant le même eſſai & en ſéparant les deux doigts, le filet qui ſe fait, ſe maintient de l'un à l'autre.

3°. A ſoufflé, c'eſt lorque le ſucre ayant cuit quelques-autres bouillons, & qu'en ſoufflant au travers des trous de l'écumoire, après l'avoir ſecouée ſur le bord de la poële, il en ſort comme des étincelles ou petites bouteilles.

4°. A la plume : c'eſt lorſqu'après

quelques bouillons & faiſant le même eſſai, il en ſort de plus groſſes & de plus longues bouteilles qui ſe tiennent enſemble.

5°. A caſſé. Lorſqu'ayant trempé votre doigt dans le ſucre, après l'avoir mouillé dans l'eau, & le replongeant promptement dans cette même eau, vous en détachez le ſucre avec les deux autres doigts, & que le ſucre ſe caſſe avec un petit bruit.

6°. Au caramel. C'eſt la derniere cuiſſon, & on connoît qu'elle eſt telle, lorſqu'en mettant le ſucre ſous la dent, il ſe caſſe & craque nettement ſans s'y attacher. Il faut obſerver le moment où il eſt parvenu à cette derniere cuiſſon, autrement il brûleroit.

Maniere ordinaire de faire du pain.

431. Ayez un levain, qui eſt un morceau de pâte qu'on a gardé de la derniere cuiſſon, & peſant deux ou trois livres, plus ou moins ſelon la quantité que vous voulez faire de pain. Pour le pain bourgeois, c'eſt la ſixiéme partie de la farine qu'on veut employer. Mettez, avant de vous coucher, la quantité de farine néceſſaire dans une

huche, rangez la des deux côtés; mettez le levain dans le vuide du milieu; jettez dans ce milieu de l'eau chaude à ſouffrir aiſément la main, & ſeulement ce qu'il en faut pour détremper le levain. Etant delayé, formez en peu à peu avec un tiers de la farine qui eſt aux deux côtés; couvrez la huche de ſon couvercle; en hyver on couvre le levain de quelque choſe d'épais, & quelquefois on met un rechaud de feu par-deſſous.

Le lendemain matin, faites chauffer de l'eau, relevez la farine comme elle étoit d'abord; ôtez la ſerviette, jettez de l'eau chaude ſur le levain, delayez le bien, enſorte qu'il n'y ait point de grumeaux: formez la pâte du reſte de la farine, obſervant ſur-tout de ne point trop mettre d'eau; plus la pâte eſt pétrie vîte & mollement, plus le pain eſt leger: celle du pain de ménage ſe pétrit moins & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite, on la couvre bien; dans les grands froids on met du feu deſſous: on laiſſe la pâte dans cet état une heure ou une heure & demie, & juſqu'à ce qu'elle ſoit le-

vée. Cependant on chauffe le four ; enſuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on ſouhaite, & on le met ſur une table, de maniere que les pains ne ſe touchent point.

Le four doit être chaud également & à propos ; s'il l'eſt trop, le deſſus du pain brûle, & le dedans ne cuit pas ; & quand il ne l'eſt pas aſſez, il ne cuit point du tout. On connoît que le feu eſt aſſez chaud, lorſqu'en frottant un peu fort avec un bâton le caveau ou la voûte, il en ſort des étincelles. Alors on ôte les tiſons & les charbons ; on range quelque peu de braiſier à côté de la bouche du four. On le nettoye avec l'écouvillon, au bout duquel ſont quelques morceaux de vieux linge qu'on mouille dans l'eau claire & qu'on tord avant de s'en ſervir. On bouche le four un peu de temps pour lui faire abattre ſa chaleur, puis on l'ouvre & on enfourne promptement le pain : on garnit le fond des plus gros pains & on garde la place du milieu pour les petits, puis on bouche le four. On laiſſe cuire le pain deux bonnes heures & demie. Si c'eſt du pain bourgeois, on connoît qu'il eſt cuit, lorſ-

qu'après en avoir tiré un, & le frappant du bout du doigt, il raiſonne aſſez ferme. A l'égard du gros pain, on le laiſſe quatre heures avant de le tirer. On ne doit pas renfermer le pain qu'il ne ſoit bien refroidi.

Quand vous voulez avoir du pain d'un meilleur goût qu'il n'a d'ordinaire, faites bouillir dans une chaudiere bien propre avec de l'eau, le gruau qui aura été tiré du ſon, remuez le bien avec une pelle de bois, uniquement deſtinée à cet uſage; coulez le ſon & cette eau à travers une toile neuve & groſſe, exprimez la bien : mettez l'eau qui en ſortira avec de la farine ordinaire & une doſe proportionnée de levain ou de levure, (mais le levain de pâte eſt le meilleur) & vous aurez un pain d'un goût exquis.

Maniere de couper la volaille rotie.

432. Prenez l'aîle de la main gauche ou avec une fourchette, coupez de la droite avec le couteau, la jointure de l'aîle, & achevez de la main gauche. 2°. Levez du même côté la cuiſſe, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, & tirez la avec la

main gauche : faites de même pour l'autre côté. 3°. Coupez l'eſtomach, le croupion & la carcaſſe en deux. Quand c'eſt un pigeon moyen qu'il faut decouper, il ſe coupe ſimplement en deux par le dos en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes. Le canard & les oiſeaux de riviere ſe coupent par éguillettes, enſuite on leve les aîles, les cuiſſes & la carcaſſe. Quant aux lapreaux & aux levreaux, on les fend depuis le col en deſcendant le long du dos, & après qu'on a levé le filet, on le coupe par morceaux en travers.

Methode ſimple pour faire des macarons.

433. Pilez dans un mortier une livre d'amandes, après les avoir échaudées, pelées, jettées en eau fraîche, égoutées & eſſuyées ; arroſez les d'un peu d'eau de fleur d'orange ou de quelques blancs d'œufs, pour qu'elles ne tournent pas en huile : enſuite prenez autant de ſucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'œufs, & battez bien le tout enſemble, puis dreſſez vos macarons ſur du papier avec une cuiller à bouche, & les faites cuire à petit feu.

Civet de Liévre.

434. Laiſſez les cuiſſes entieres & les épaules, mettez le reſte par morceaux, lardez les de gros lard, paſſez les à la caſſerole avec lard fondu, faites les cuire avec bouillon, vin blanc, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, laurier; fricaſſez le foie, pilez le, paſſez le par l'étamine avec un coulis ou un roux de farine & un peu de bouillon. Les civets de cerf & de ſanglier ſe font de la même maniere.

Liévres ou Levreaux rotis.

435. Dépouillez les, vuidez les, rougiſſez les de leur ſang, faites les refaire ſur la braiſe, piquez les de menu lard & faites les rotir à la broche. Etant cuit, ſervez les avec une poivrade, ou à la ſauce douce avec ſucre, vin, vinaigre, ſel & poivre.

Têtes d'agneaux pour entrée.

436. Prenez deux têtes, échaudez-les, faites les cuire dans une marmitte avec les foies, du petit lard, bouillon, ſel, poivre, géroſle, fines herbes. Etant cuites, retirez les & ſervez avec un ragoût par-deſſus.

Maniere d'apprêter un quartier d'agneau.

437. Outre qu'on peut le mettre à la broche, on peut encore en faire un ragoût. Pour cet effet, coupez le en quatre, lardez le d'un peu de lard, faites lui prendre un peu de couleur dans la caſſerole, cuiſez le avec bouillon, ſel, poivre, champignons, paquet de fines herbes; lorſqu'il eſt cuit, mettez-y un coulis de veau.

Macreuſe farcie.

438. Emiez du pain aſſez tendre ſur une aſſiette, mettez-y un quarteron de bon beurre frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de vin rouge; ajoutez ſel, poivre, gérofle, muſcade rapée, quelques rocamboles, un peu de perſil & quelques zeſtes d'écorce d'orange; formez une pâte de tout en le pétriſſant, enveloppez le d'un linge & mettez le dans le corps de la macreuſe: couſez l'ouverture & faites la rotir à la broche, en l'arroſant de vin blanc. Etant rotie, ôtez le linge, & ſervez chaudement.

Vin brûlé.

439. Prenez une pinte du meilleur vin de Bourgogne, mettez le dans une chocolatiere avec une demi-livre de ſucre, une feuille de macis, deux cloux de géroſle, un petit bâton de canelle, deux douzaines de grains de coriandre, deux ou trois zeſtes de citron, deux feuilles de laurier; mettez la chocolatiere devant un bon feu & du charbon allumé tout autour: quand la vapeur ou fumée vous fera connoître que le vin eſt bien chaud, mettez-y le feu avec du papier allumé, laiſſez le brûler juſqu'à ce qu'il s'éteigne tout ſeul; mouillez une ſerviette blanche & paſſez le vin au tamis dans un vaiſſeau ou bouteille, dont l'ouverture ſoit large, & ſervez tout chaud.

Vin imitant la liqueur, délicieux à boire & facile à faire.

440. Coupez deux citrons par tranches, pelez & coupez de même deux pommes de reinette, mettez le tout dans un plat avec une demi-livre de ſucre en poudre, une pinte de vin de Bourgogne, ſix cloux de géroſle, un

peu de canelle concaſſée, de l'eau de fleurs d'orange ; couvrez bien le tout, laiſſez le infuſer trois ou quatre heures, puis paſſez le à la chauſſe. On peut, ſi on veut, ambrer le vin, ou le muſquer, en y mettant un grain pilé avec du ſucre, enveloppé de coton & attaché à la pointe de la chauſſe où on le preſſe.

Vinaigre roſat.

441. Prenez de gros boutons de roſes rouges, appellées roſes de *Provins*; coupez-en l'onglet, c'eſt la partie blanche couverte du calice ; faites ſecher cette partie rouge au ſoleil : prenez une livre de ces roſes ainſi ſechées, mettez les dans une forte bouteille de verre, verſez-y dedans huit livres de bon vinaigre, bouchez la bouteille, & expoſez le au ſoleil pendant environ trois ſemaines, après quoi coulez & exprimez le tout ; verſez l'expreſſion dans la même bouteille, expoſez la au ſoleil le même eſpace de temps ; coulez le vinaigre en exprimant bien le tout & le gardez.

Maniere

Maniere d'apprêter les maquereaux.

442. Fendez-les un peu le long du dos, vuidez-les, faites-leur prendre ſel avec de l'huile, menu ſel & poivre, enveloppez-les dans du fenouil, faites-les griller, puis faites une ſauce avec beurre roux, fines herbes hachées, muſcade, ſel, fenouil, câpres, filet de vinaigre; ou bien on peut la faire avec du beurre roux, perſil frit, ſel, poivre & vinaigre, on peut encore les accommoder à la maître-d'hôtel; & étant grillé, on met dans le corps, du beurre mêlé avec perſil, ciboule hachée, ſel, gros poivre, &c.

Coulis de lentilles.

443. Epluchez & lavez un litron, plus ou moins, de lentilles à la reine, faites les cuire avec du bouillon, paſſez-les enſuite par une étamine, & aſſaiſonnez avec coulis de bon goût.

Ragoût d'alouettes.

445. Vuidez-les, paſſez-les dans un peu de lard avec un oignon piqué de cloux, ajoutez champignons ou truffes, un peu de farine, mouillez

avec jus de veau, & faites bouillir le tout jusqu'à ce que la sauce soit courte., faites une liaison d'un œuf & d'un peu de crême, & retournez un moment le ragoût sur le feu.

Pâté d'anguilles.

445. Dépouillez une anguille, coupez-la par tronçons, faites un godiveau d'un de ces tronçons, avec champignons, ciboules, persil, beurre frais, sel, poivre, fines herbes; faites votre pâté de pâte fine, qu'il ne soit pas trop haut; arrangez-y vos tronçons, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes; couvrez-le de beurre & d'une abaisse, dorez-le d'un œuf & mettez au four. Dans le temps qu'il cuit, faites un ragoût avec champignons, truffes, laitances; faites le ample de coulis, & le pâté étant cuit & dégraissé, jettez le ragoût dedans.

Homelette roulée.

446. Ayez des petites croûtes de pain bien seches, un peu de persil haché, ciboules, champignons, battez une douzaine d'œufs, mettez-y la moitié d'un demi-septier de crême, mêlez-

y du perſil haché, faites fondre dans la poële, ſur un feu clair, un bon morceau de beurre, faites-y cuire un peu de ciboules & champignons, mettez-y les croûtes de pain & un tiers des œufs battus, remuez toujours ſur le feu; l'homelette étant cuite, roulez la par un bout juſqu'à l'autre.

Barbeau au court-bouillon.

447. Il faut qu'il ſoit gros, vuidez-le ſans l'écailler, mettez-le dans un plat avec vinaigre & ſel bouillant, puis faites bouillir dans une poiſſonniere, du vin blanc, verjus, ſel, poivre, cloux, muſcade, laurier, oignon. Quand le tout bouillira bien fort, mettez-y cuire le barbeau & ſervez le à ſec ſur une ſerviette.

Beignets de pommes en pâte.

448. Coupez des pommes par le milieu ſans les rompre, pour en ôter les pepins; pelez les, coupez les en tranches, de l'épaiſſeur d'un écu, faites les mariner deux heures avec de l'eau de vie, du ſucre, citron verd, eau de fleur d'orange: enſuite trempez les dans une pâte faite avec de la farine, un peu

d'huile, de sel, & délayée avec vin blanc, faites les frire & mettez du sucre dessus.

Bignet de crême.

449. Prenez un demi-septier de crême & autant de lait, mettez-y trois œufs entiers & six jaunes, que vous aurez délayés avec une poignée de farine, quatre macarons, de la fleur d'orange grillée, un peu de citron confit; faites cuire le tout jusqu'à ce que la crême épaisisse, mettez la pâte sur un plat fariné, & couvrez la de farine. Etant froide, coupez la par petits morceaux, arrondissez-les, faites-les frire, & soupoudrez de sucre.

Matelotte.

450. On appelle matelotte, un ragoût de poisson que l'on fait avec une carpe, une anguille, de la tanche, un brochet, du barbeau & autres; écaillez tout ce poisson, vuidez le, coupez le par morceaux, mettez le dans une casserole avec champignons, oignons piqués, un peu de thim, sel, poivre, un verre de vin blanc, un peu de jus d'oignon; faites le bouillir à grand feu;

& lorſque le court bouillon eſt à demi réduit, faites un roux avec un bon morceau de beurre & un peu de farine dans une autre caſſerole ; vuidez le bouillon de la matelotte dans le roux, délayez l'y & revuidez le dans la matelotte, achevez de la faire cuire.

Méthode de préparer la moutarde, pour la conſerver toute l'année.

451. Prenez deux onces de ſemences de moutarde en poudre, & une demi-once de canelle commune auſſi en poudre, faites une maſſe avec de la fleur de farine & une ſuffiſante quantité de vinaigre & de miel, dont vous ferez de petites boules que vous laiſſerez ſecher au ſoleil, ou dans un four, lorſque le pain en aura été retiré. Pour vous en ſervir, détrempez une ou deux de ces petites boules avec du vin & du vinaigre, ce ſera une fort bonne moutarde.

Terrine de queues de mouton aux navets.

452. Faites blanchir dans l'eau bouillante des queues de moutons, coupez-en les deux bouts, faites-en

des paquets à proportion des queues : mettez ces paquets dans une marmite & ſur des bardes de lard & tranches de bœufs, aſſaiſonnez comme il faut; faites la même garniture ſur les paquets, & faites feu deſſus & deſſous; faites prendre couleur avec du lard fondu dans une caſſerole avec des navets bien ratiſſés & en façon d'olives; remuez les toujours, puis faites les égouter & remettez les dans une caſſerole avec du coulis clair, de veau & de jambon. Les queues de mouton étant cuites, tirez les de la marmitte, déficelez, laiſſez les égouter, mettez les dans une terrine & verſez deſſus le ragoût des navets.

Maniere de faire fondre le beurre.

453. Mettez dans un chaudron, vingt ou trente livres de beurre, ſur une pareille quantité mettez quatre cloux de gérofle, deux feuilles de laurier, deux oignons; faites cuire ce beurre à très-petit feu pendant trois heures ſans l'écumer, juſqu'à ce qu'il ſoit clair, fin; retirez le du feu, laiſſez le repoſer une heure, écumez le & verſez le doucement dans des pots de grais qu'on

met à la cave, couverts de papiers & d'une ardoiſe ou thuile ; paſſez le fond du beurre au travers d'un tamis.

Maniere de faire le beurre ſalé.

454. Lavez le d'abord pluſieurs fois pour lui faire ſortir ſon lait, prenez en deux livres à la fois, étendez le ſur une table avec un rouleau de l'épaiſſeur d'un doigt, repandez deſſus une raiſonnable quantité de ſel, pliez & repliez le beurre en trois ou quatre différentes façons, juſqu'à ce qu'il ſoit bien mêlé avec le ſel, mettez le enſuite dans des pots de grès bien propres, & preſſez le beurre avec les mains, étendez une couche de ſel fondu ſur la ſuperficie des pots.

Biſcuits du Palais royal.

455. Mettez dans une balance ſix œufs frais, & peſez de l'autre côté autant de ſucre en poudre du plus beau, bien ſec, & paſſé au tamis : peſez le poids de trois œufs de la plus belle farine de froment, & ſechée au four ; caſſez vos œufs dans une terrine, ſéparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs fort long-temps & faites les mon-

ter en neige; mettez-y alors le ſucre en poudre, mêlez le bien avec les blancs, puis jettez-y vos jaunes & remuez pour les incorporer; enſuite jettez-y de la farine, mêlez bien le tout, mais doucement; mettez deux pincées de rapure de citron & de conſerve de fleurs d'orange; remuez deux ou trois tours; dreſſez votre pâte dans les moules, glacez les legerement & mettez les au four.

Bœuf à la mode.

456. Ayez une tranche de bœuf, battez la bien, piquez la de gros lardons aſſaiſonnés de ſel & poivre, mettez la dans une terrine avec ſel, poivre, laurier, citron verd, ſur un fourneau avec un peu de feu pour lui faire rendre ſon jus; & quand il eſt rendu, augmentez le feu & faites cuire votre bœuf à feu égal. Lorſqu'il eſt preſque cuit, on y met, ſi on veut, un verre de vin, & on le fait bouillir encore juſqu'à ce que la ſauce ſoit réduite raiſonnablement.

Bœuf ſalé.

457. On ne prend pour ſaler, en fait de bœuf, que les vieux beſtiaux. Tous les morceaux où il y a des os, comme les côtes & l'aloyau ne ſont pas propres à ſaler ; on coupe par tranches les morceaux que l'on veut ſaler, & on les poſe par lots dans un ſaloir. On en uſe de même que pour le porc ; mais il n'y faut pas mettre trop de ſel, parce que le bœuf s'en laiſſe pénétrer tant qu'on lui donne, au lieu que le porc n'en prend pas plus qu'il ne lui en faut.

Bouillon de poiſſon.

458. Coupez une carpe ou deux ; après l'avoir habillée, arrangez-en les morceaux dans une caſſerole où vous aurez mis du beurre frais avec deux ou trois carottes, panais, oignons coupés par morceaux & un peu de perſil ; faites ſuer le tout ſur un fourneau ; quand il voudra s'attacher, mouillez le d'un bouillon de racines, aſſaiſonnez-le de champignons, un peu de fines herbes, & le laiſſez cuire : paſſez le tout au tamis dans une terrine, pour

vous en ſervir comme vous jugerez à propos.

Œufs à la coque.

459. Mettez les bouillir deux minutes, retirez les, couvrez les une minute pour les laiſſer faire leur lait : avec cette attention vous ne les manquerez jamais.

Œufs au lait.

460. Délayez trois œufs avec une demi-cuillerée de farine, un morceau de ſucre & trois poiſſons de lait, mettez le tout dans un plat, & faites cuire un quart d'heure ſur un fourneau, & paſſez la pelle rouge deſſus.

Œufs à la tripe.

461. Faites les durcir, pelez les, coupez les par rouelles, prenez un morceau de beurre frais, mettez le dans une caſſerole. Etant fondu ſur le fourneau, paſſez vos œufs dedans avec du perſil haché, aſſaiſonné de ſel & de poivre ; étant paſſés, mouillez les de crême ; au lieu de crême, on peut délayer une couple de jaunes d'œufs avec du verjus, & on lie les œufs de cette liaiſon.

Œufs farcis ou à la farce.

462. Prenez des laitues avec de l'oſeille, du perſil & du cerfeuil, hachez les bien menu avec des jaunes d'œufs durs, que vous aurez aſſaiſonné de ſel & d'un peu de muſcade, paſſez le tout au beurre; faites le cuire dans une caſſerole, & mêlez-y un peu de crême.

Maniere de conſerver les cuiſſes d'oyes dans leurs graiſſes, & de s'en faire une reſſource pour le temps où la volaille manque.

463. Les oyes étant bien engraiſſées, on les tue, on les laiſſe quatre ou cinq jours ſe faiſander; enſuite on leve proprement les cuiſſes de deſſus la carcaſſe, puis les aîles, la peau, la chair & le lard qui tiennent enſemble; on coupe le tout en quatre quartiers, dont chacun fait une aîle ou une cuiſſe. On les ſale un peu & on leur laiſſe prendre ſel pendant deux jours; on les fait cuire enſuite dans une chaudiere avec la graiſſe même des oyes; on connoît que le tout eſt ſuffiſamment cuit, lorſque la graiſſe fondue eſt devenue parfaite-

ment claire, & que la chair des cuiſſes & des aîles s'eſt toute retirée des os ; alors on les tire de la chaudiere & on arrange les aîles & les cuiſſes ſéparément, & ſans les depecer, dans des pots de grès bien verniſſés & bien nets. Il ne faut pas les trop preſſer, & laiſſer un vuide de quatre doigts au haut du vaiſſeau, enſuite verſer par deſſus la graiſſe toute bouillante qui eſt dans la chaudiere, en la faiſant paſſer à travers un linge fin, pour en ôter ce qu'il y a de groſſier, mais ne remplir pas totalement le pot, & n'en couvrir que le deſſus des viandes. Lorſque la graiſſe eſt figée, on acheve de remplir les pots avec de la graiſſe de porc, qu'on a fait chauffer pour la rendre liquide : comme elle eſt plus ferme, elle ſert de couverture pour conſerver le tout.

On peut préparer & conſerver, de la même maniere, les cuiſſes & les aîles des dindons qu'on auroit fait bien engraiſſer, & qui ont quelque choſe de plus délicat. Ces ſortes de viandes ainſi confites, ſe conſervent dans leur bonté plus de ſix mois. On peut en manger au bout de deux ou trois mois. On en fait uſage de deux façons. 1°.

Pour la ſoupe au choux de Milan ou à larges côtes, en les mettant un moment dans la marmite à la ſoupe avant de la dreſſer, & on les mange comme du bouilli. 2°. Pour en faire une eſpece de ragoût : en ce cas on doit les paſſer à la poële, & enſuite leur faire une ſauce à l'oignon, avec un peu de vinaigre.

Pâte en ſirop d'orgeat.

464. Prenez des amandes de Provence de l'année, fraîchement caſſées, ce qu'on connoît à leur couleur blonde ; joignez-y deux onces d'amandes amères par livre d'amandes douces : mettez toutes les amandes dans une terrine, jettez-y de l'eau bouillante pour les dépouiller facilement de leurs peaux ; pilez les & les jettez à meſure dans l'eau fraîche, puis tirez les de l'eau, pilez les dans un mortier, paſſez les ſur une pierre unie, & les broyez avec un rouleau, en y jettant un peu d'eau deſſus. La pâte étant faite, délayez la dans très-peu d'eau, paſſez la par l'étamine avec forte expreſſion ; s'il reſte beaucoup de lait dans la pâte, délayez la encore dans une autre eau,

& juſqu'à ce qu'il ne reſte point de lait.

Pour faire du ſirop d'orgeat à l'eau ſimple avec le ſucre, reduiſez le juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à candir ; mettez-y alors votre lait d'amandes & laiſſez le bouillir ; remuez le aux premiers bouillons, & lorſqu'il ſera aſſez épais, retirez le du feu, laiſſez le refroidir, remuez de temps en temps de crainte que l'orgeat ne monte trop ; étant froid, mettez le en bouteille en remuant toujours le ſirop. Il faut pour le ſirop ſept livres de ſucre pour une livre d'amandes douces, & deux onces d'amandes amères.

Pâtés en pot.

465. Prenez tous les filets d'un gigot de mouton, ceux d'un liévre, d'une perdrix, une noix de veau & une demi-livre de jambon, hachez bien le tout avec champignons, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, perſil, ciboules, baſilic, échalottes, fines épices, hachez & mêlez bien cet aſſaiſonnement : mêlez-y quatre livres de lard & ſix jaunes d'œufs avec les blancs fouettés, enſuite mettez votre hachis dans une marmite garnie de bardes de lard,

fermez la marmite d'une feuille de papier & de ſon couvercle ; faites cuire le tout à petit feu l'eſpace de vingt heures, laiſſez le refroidir, ôtez en les bardes, dreſſez le dans un plat & le ſervez pour entremet.

Petits pâtés.

466. On les fait d'abord avec de la pâte feuilletée, enſuite hachez un peu de rouelle de veau & de moële de bœuf avec perſil, ciboules, champignons, ajoutez-y deux œufs avec ſel & poivre ; délayez cette farce avec un demi-ſeptier de crême : faites enſuite de petites abaiſſes de la pâte ci-deſſus, mettez les ſur des moules à petits pâtés, étendez de petits morceaux de farce ſur chaque abaiſſe, & couvrez cette abaiſſe d'une autre & dorez la ; faites de même à chacun & mettez les au four.

Marmelades de pêches.

467. Prenez des pêches magdelaines bien mûres, pilez les, ôtez les noyaux, faites les deſſecher ; de ſix livres, reduiſez les à quatre, faites cuire quatre livres de ſucre à la plume, mettez-y

vos pêches dedans, faites leur prendre encore cinq ou ſix bouillons ſur le feu, & lorſque la marmelade eſt froide, emportez la.

Terrine de perdrix au coulis de lentilles.

468. Vuidez & trouſſez vos perdrix, faites les refaire, piquez les de gros lard & de jambon, & mettez les cuire à la braiſe, c'eſt-à-dire dans une caſſerole que vous garniſſez de tranches de veau & d'un peu de jambon avec oignon, carottes & panais coupés par tranches; mouillez de bouillon & de jus, lorſque le tout veut s'y attacher; ajoutez-y quelques champignons, ciboules, perſil. Quand il a mitonné, ôtez les tranches de veau, & mettez-y à la place un peu de lentilles cuites à part; pilez la carcaſſe d'une perdrix cuite à la broche, & dont vous avez ôté les blancs, délayez la dans le coulis de lentilles, & paſſez le coulis à l'étamine. Les perdrix étant cuites, retirez les de la caſſerole, faites les égouter, & dreſſez les dans une terrine, jettez deſſus le coulis.

Pigeons à la crapaudine.

469. Trouſſez les pates de vos pigeons en dedans, s'il ſont gros coupez les en deux, ſinon fendez les ſeulement par derriere ; applatiſſez les ſans caſſer les os; faites les mariner avec de bonne huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché. Quand ils ont bien pris l'aſſaiſonnement, panez les de mie de pain, mettez les ſur le gril, & arroſez les avec la marinade ; faites les griller à petit feu & de couleur dorée ; faites une ſauce avec un oignon coupé & du verjus bien pilé, avec ſel, gros poivre, & mettez la bien chaude ſous vos pigeons.

Marmelade de rouſſelet, eſpéce de poires.

470. Faites deſſecher des rouſſelets ſur le feu ; quand ils ſont bien mollets, tirez les, mettez les dans de l'eau fraîche, pelez les, prenez en la chair, paſſez les au tamis & faites cuire du ſucre à la grande plume ; incorporez les dans votre pâte, qu'il faut avoir bien deſſechée ; faites ſeulement frémir le tout, & emportez votre marmelade après l'avoir poudré de ſucre ; pour une li-

vre de fruit, il faut trois quarterons de ſucre.

Maniere de ſaler le porc.

471. Coupez par morceaux la chair de porc qu'on vient de tuer, après en avoir tiré les entrailles & le ſang, & après avoir laiſſé évaporer la plus grande humidité de la chair, étendez tous les morceaux les uns après les autres ſur le ſaloir, qu'il ſeroit bon d'avoir imbibé auparavant avec de l'eau de geniévre; frottez les de ſel avec la main, de maniere qu'il n'y ait pas le moindre petit endroit qui n'en ait été pénétré; à meſure que vous ſalerez les morceaux, arrangez les ſur la table, ſerrez l'un contre l'autre & entaſſez par lits; laiſſez les pendant huit jours en cet état. Au bout de cet eſpace, changez les de ſituation en mettant deſſous ceux qui étoient deſſus, & frottez de ſel les endroits où il n'y en auroit pas eu aſſez; derangez les ainſi juſqu'à ce que le lard paroiſſe luiſant; alors battez chaque piéce avec un bâton pour en ôter le ſel ſuperflu, puis attachez les à un ratelier dans un endroit à l'abri de la chaleur; mais pour le garder plus

longtems, il faut auparavant le faire consumer dans la cheminée.

Autrement. Après avoir ôté le dedans, les jambons, les épaules, la tête, & autres gros morceaux, fendez tout le reste en deux parties, salez les bien; passez dessus, & par deux ou trois fois, un rouleau à force de bras pour faire pénétrer le sel, & de deux jours en deux jours, puis pendez le salé au plancher & salez de même les piéces que vous avez levées.

Potage à la viande.

477. La meilleure viande pour faire de bon bouillon, & par conséquent un bon potage, est la tranche de bœuf, la culotte, le milieu du trumeau, le bas de l'aloyau & le gîte à la noix: la viande doit être saine & fraîchement tuée, pour donner du goût au bouillon; il faut d'abord écumer le pot, y mettre du sel, & ensuite toute sorte de bonne racines bien ratissées & lavées, comme celeri, oignons, carottes, panais, porreaux, choux; faites bouillir doucement le

pot, juſqu'à ce que la viande ſoit cuite; & paſſez le bouillon dans un tamis.

Paſtilles de bouche.

473. Paſſez par le tamis de crin trois livres de ſucre royal & un demi gros de muſc pilés enſemble dans un petit mortier; cette opération faite, formez du tout une pâte avec de la gomme adragante détrempée dans de l'eau de fleur d'orange, & en formant cette pâte, verſez-y une once d'eſſence d'ambre; lorſqu'elle ſera entierement faite, vous l'applatirez & en taillerez vos paſtilles, que vous mettrez entre deux papiers & ferez ſécher à ſec.

Poularde en ragoût à la bourgeoiſe.

474. Vuidez la poularde, trouſſez lui les pates dans le corps, mettez dans une caſſerole un peu de bon beurre, deux oignons coupés par tranches, mettez la poularde deſſus, l'eſtomach en deſſous; couvrez la de deux oignons par tranches, de filets, de deux racines, d'un bouquet de fines herbes,

d'un peu de sel; faites cuire le tout sur la cendre chaude; à moitié de la cuisson, mettez-y un demi verre de vin blanc: étant cuite, dégraissez la & mettez-y un peu de canelle.

Recette pour faire de la bouillie pour les enfans à la mammelle, avec du ris.

475. Il faut faire moudre une partie de ris, ensuite on fait la bouillie avec un demi-septier de lait, un demi-septier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demie de farine de ris: on délaye de la farine avec le lait, l'eau & le sel: on fait bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte legere au fond du poëlon, on l'ôte ensuite de dessus la flamme, & on le met un quart d'heure ou environ sur la cendre chaude, on remettra ensuite cette bouillie sur la flamme jusqu'à cuisson parfaite, laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte, qui est au fond du poëllon, est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé; quatre livres de farine suffisent par mois pour la nourriture d'un enfant;

à lui faire de la bouillie deux fois par jour ; mais comme la farine de ris ſeule eſt un peu trop peſante, deux livres peuvent ſuffire, en y mêlant un bon tiers de farine de froment.

Roſſolis ambré.

476. Prenez quatre livres de ſucre que vous ferez fondre dans quatre pintes d'eau, vous leur ferez faire ſix bouillons, & vous fouetterez & réduirez en mouſſe un blanc d'œuf avec ſa coquille bien écraſée. Vous mêlerez le tout, & laiſſerez bouillir encore un bouillon, enſuite le paſſerez par la chauſſe & y verſerez un poiſſon d'eau de fleurs d'orange & de bonne eau-de-vie. Si vous le voulez rendre exactement clair, vous y répandrez de l'eſſence d'hypocras & le ferez filtrer de nouveau, & alors vous aurez un roſſolis excellent.

Roſſolis parfumé aux fleurs.

477. Otez la crudité de deux pintes d'eau en la faiſant bouillir, retirez la

du feu, & lorſqu'elle ſera plus que tiéde, jettez-y une poignée de fleurs odoriférantes, laiſſez la infuſer juſqu'à ce qu'elle ſoit refroidie & qu'elle en ait pris l'odeur; enſuite vous retirerez les fleurs avec une écumoire, après les avoir fait bien égoutter, & verſez dans cette eau une chopine de ſirop, de ſucre & d'eſprit de vin, & vous aurez un roſſolis très-bon.

Tourte de godiveau.

478. Prenez un morceau de veau avec quelques blancs de chapon ou de perdrix, & la même quantité de graiſſe de bœuf que de viande; mettez les ſur une table, aſſaiſonnez les de ſel, poivre, fines épices, fines herbes & perſil; formez le fond de la tourte que vous voulez faire, faites-y un lit de godiveau, arrangez-y du ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons, quelques andouilletes de godiveau, quelques culs d'artichaux, couvrez-la de bardes de lard & d'un couvercle de la même pâte; frottez la d'œufs, mettez la cuire au four. Etant

cuite, découvrez la, ôtez les bardes de lard, dégraiſſez la, mettez y un coulis clair de veau & de jambon.

Tourte croquante.

479. Prenez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de ſucre fin, & autant de farine; délayez d'abord le ſucre avec les blancs d'œufs & enſuite la farine, pétriſſez bien le tout juſqu'à ce qu'il ſoit maniable; faites avec cette pâte une abaiſſe fort mince, poudrez-la de ſucre, mettez la ſur une tourtiere; pincez-en les bords d'eſpace en eſpace & piquez la avec la pointe du couteau, pour qu'elle ne bouffe point, façonnez le dedans de la tourte avec ce qui vous reſte de votre pâte, en ne le filant pas plus gros qu'un lacet. Donnez-lui telle forme que vous voudrez, comme celle d'un ſoleil, de fleurs de lys; faites la cuire doucement au four, & avant de la ſervir, rempliſſez les eſpaces vuides de différentes marmelades & des couleurs que vous voudrez,

Truffe

Truffes à la braiſe.

480. Faites tremper les truffes & les nettoyez avec une broſſe pour en ôter la terre ; mettez des bardes de lard ſur une feuille de papier, avec ſel, poivre, oignon coupé par tranches, arrangez-y les truffes deſſus, & faites-y deſſus le même aſſaiſonnement ; couvrez les de tranches de jambon & de bardes de lard, & pilez vos truffes dans deux ou trois feuilles de papier ; faites les ainſi cuire dans de la cendre chaude avec feu moderé deſſus.

Maniere d'accommoder les têtes de veau.

481. Otez les machoires, faites degorger la tête une nuit entiere dans l'eau, faites la blanchir, enſuite cuire avec une eau blanche où l'on a delayé une poignée de farine, & que l'on a fait bouillir avant d'y mettre la tête ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, bouquet garni, deux oignons, carottes, panais. La tête étant cuite, mettez la égouter ; decouvrez la cervelle & ſervez la avec une ſauce au vinaigre.

Pour faire d'excellent vin de Bourgogne.

482. Il faut faire trois cueillettes dans les mêmes vignes : la premiere doit être des raiſins les plus mûrs, les plus fins, les moins ſerrés : on en ôte tous les grains pourris ou verds, & on coupe le raiſin fort court à cauſe de l'amertume de ſa queue ; la ſeconde doit être de raiſins gros, ſerrés & moins mûrs ; la troiſiéme de raiſins verds ou pourris. On mêle tout ce qu'il y a de meilleurs raiſins dans chacune de ces vignes, les uns avec les autres ; on ſépare les graines de la grape par le moyen d'une fourche de bois longue de trois pieds, ayant à l'extrémité cinq ou ſix fourchons long d'un pied, ce qu'on fait en diverſes panerées qu'on met dans une petite cuve, & on en ôte à meſure le jus qui en ſort. On doit faire trois cuvées de ces trois cueillettes : de ce mêlange il ſe forme un vin excellent qui perſevere pluſieurs années dans ſa bonté.

Pour faire mouſſer le vin de Champagne.

483. Il faut le tirer en bouteille depuis le moment du preſſurage juſques

vers la fin de novembre, parce qu'on le tire alors dans le tems de ſa fermentation & qu'il eſt dans toute ſa force, au reſte les vins ne mouſſent pas également toutes les années, ce qu'il faut attribuer à l'inégalité des ſaiſons.

Brochet à la Polonoiſe.

484. Fendez par la moitié un beau brochet tout en vie : coupez le par morceaux de quatre pouces de large ; couvrez de gros ſel le côté des écailles, laiſſez le un quart d'heure dans cet état. Faites bouillir du vinaigre dans une caſſerole ; jettez y par deſſus une pincée de poivre, mettez votre brochet dedans : ajoutez du thim, baſilic, laurier, oignon par tranches, perſil, ciboules hachées : mettez de l'eau ſuffiſamment pour que la ſauce ſurnage le poiſſon de trois doigts, & faites le cuire à grand feu avec tout cet aſſaiſonnement : étant cuit, ſervez le avec toutes ſes écailles, & une ſimple ſauce au beurre & quelques anchois.

Caille en fricaſſée.

485. Vuidez-les, enſuite paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, quelques champignons, truffes, morilles, tranches de jambon, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, cloux, fines herbes : faites-leur faire deux ou trois tours ſur le fourneau : jettez-y un peu de farine, mouillez-les d'un bon jus, mettez les mitonner à petit feu, dégraiſſez-les ; étant preſque cuites, liez les d'un coulis ou d'une liaiſon faite avec deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus.

Pâté de canard froid.

486. Epluchez & vuidez vos canards, faites les refaire, piquez les de gros lard, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes. Faites une pâte commune, & une abaiſſe de l'épaiſſeur d'un pouce & de la grandeur du pâté; frottez de beurre une grande feuille de papier; farinez une petite table, mettez la feuille deſſus, étendez-y l'abaiſſe : rempliſſez le corps du canard d'une farce avec lard haché, perſil, ciboule, le tout pilé avec beurre frais : étendez

de ce lard pilé ſur l'eſpace de l'abaiſſe qu'occupent les canards avec ſel, poivre, épices, fines herbes ; arrangez les canards ſur l'abaiſſe : mettez dans les intervales du lard pilé, couvrez les de bardes de lard avec des feuilles de laurier ; recouvrez le pâté d'une autre abaiſſe : dorez les d'un œuf, & faites-le cuire au four pendant quatre ou cinq heures. Quand il a pris couleur, percez-le pour lui donner de l'air : étant cuit, bouchez le trou, renverſez le pâté ſens deſſus deſſous, & laiſſez-le refroidir ainſi.

Maniere d'apprêter les cardes-poirées en ragoût.

487. Epluchez-les, lavez-les, faites-les cuire dans l'eau & remuez de tems en tems : étant cuites, mettez-les égouter, faites une ſauſſe blanche avec de l'eau, beurre, ſel, poivre, filet de vinaigre, faites-la lier, mettez-y les cardes & faites-les bouillir un moment à petit feu ; ſi le beurre étoit tourné en huile, jettez-y une cuillerée d'eau pour faire revenir la ſauſſe.

Carpe farcie.

488. Après l'avoir vuidée, ſéparez la peau d'avec la chair, y laiſſant la tête & la queue, & faites une farce avec la même chair & chair d'anguille, laitances de carpe aſſaiſonnées de fine sherbes, ſel, poivre, cloux, muſcade, thim, champignons, le tout haché menu & beurre frais : farciſſez vos peaux, liez les enſemble, & faites-les cuire dans une caſſerole avec beurre roux, vin blanc, purée claire & aſſaiſonnement ; étendez par-deſſus du beurre bien manié avec farine frite & perſil bien menu.

Maniere de faire un ragoût de chicorée blanche.

489. Epluchez votre chicorée, lavez-la, faites-la bouillir une demi-heure dans l'eau, puis mettez-la dans de l'eau fraîche, preſſez-la bien, mettez-la cuire enſuite avec un peu de beurre & de coulis, ſi c'eſt en gras : ſinon avec un petit roux de farine, pour lier la ſauſſe ; votre chicorée étant cuite, aſſaiſonnez-la & dégraiſſez-la ; cette ſorte de ragoût eſt fort

bon pour mettre ſous un morceau de mouton, ſoit épaule, ſoit gigot. Si c'eſt en maigre, mettez-y une liaiſon de jaunes d'œufs & de crême, au lieu de roux, & mettez-y deſſous quelques œufs mollets.

Choux en ragoût.

490. Faites bouillir un quart d'heure dans l'eau un chou bien lavé; mettez-le enſuite dans de l'eau fraîche: étant refroidi, preſſez-le, puis ôtez les feuilles l'une après l'autre, & y mettez à chacune un peu de farce; après quoi remettez les feuilles comme elles étoient, entourrez le chou d'une ficelle, & faites-le cuire dans une braiſe, laquelle ſe fait avec ſel, poivre, perſil, ciboule, thim, laurier, cloux, oignons, racines, mouillez avec du bouillon lorſqu'il eſt cuit, preſſez-le légerement dans un linge blanc pour faire ſortir la graiſſe, coupez-le en deux, & ſervez-le ſur un plat avec du coulis par-deſſus.

Méthode d'Angleterre pour bien faire le cidre.

491. Environ quarante heures après

que le jus des pommes eſt dans la cuve, & que vous verrez une croute s'élever au deſſus, ne la remuez point, ne la laiſſez point rompre, mais tirez par la canule & de tems à autre, un verre de cidre pour voir s'il eſt bien clair, & alors tranſvaſez-le dans un vaiſſeau bien net; cette opération détache une partie de lie, & empêche la croute de ſe mêler avec le cidre; 2°. lorſque le cidre a été mis dans le muid, on le laiſſe fermenter pendant quatre ou cinq jours, pour lui donner une certaine force, mais pas plus long-tems, autrement il n'auroit pas de douceur; après ce terme ſoutirez-le dans un vaiſſeau où l'on a brûlé une mêche de ſouffre, & bouchez le juſqu'au tems de le mettre en bouteilles, c'eſt à-dire, à la fin de mai ou d'août, & ne le ſoutirez pas ſouvent de peur de l'affoiblir.

Potage à la citrouille.

492. Coupez de la citrouille par morceaux: mettez-la dans un pot avec de l'eau, du ſel, un ou deux cloux de géroſle, une quantité ſuffiſante de beurre; faites-la réduire en bouillie

par la cuiſſon ; mais ſur la fin faites la cuire à petit feu ; faites en ſorte qu'il ne reſte que peu de bouillon, obſervant qu'elle ne s'attache pas au pot, écraſez ce qui peut reſter de gros morceaux ; puis mettez du lait dans le pot, & lorſqu'il commence à bouillir, retirez le pot hors du feu. Taillez les ſoupes, & verſez deſſus deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; verſez le potage ſur le pain, faites le mitonner un peu ſur le feu : on peut y mettre un peu de ſucre & un peu de canelle, ou bien on y met du poivre & de la muſcade.

Crême cuite, appellée à l'Italienne.

493. Mettez dans une terrine environ une chopine de crême, le blanc & le jaune de deux œufs frais, trois cuillerées de ſucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'orange : fouettez bien le tout enſemble, dreſſez-la ſur une caſſerole creuſe, garnie autour d'un bord de ſucre en poudre pour l'empêcher de s'étendre ; faites-la cuire ſur de la cendre chaude ; mettez deſſus un couvercle de tourtiere avec de la braiſe, renouvellez pour le faire

bien cuire, laiſſez-le refroidir & ſervez.

Maniere de faire rôtir les dindons.

494. Etant plumés, laiſſez-les mortifier ; lorſqu'ils le ſont, vuidez-les, trouſſez-les proprement ; faites-les blanchir ſur la braiſe, épluchez & ficelez-les, piquez-les de lard, mettez les à la broche, pliez les de papier, faites les cuire à propos : étant preſque cuits, ôtez le papier pour leur faire prendre une belle couleur. On fait rôtir de la même maniere les dindes & les dindonneaux, les poules d'eaux & les campines.

Maniere de faire cuire les épinards dans leur jus.

495. Epluchez-en la quantité que vous voudrez, lavez les, mettez les en entier ſans les couper dans une caſſerole avec deux oignons piqués d'un clou, bouquet de fines herbes, du ſel, du poivre, du beurre convenablement ; couvrez la caſſerole, mettez la ſur un petit feu, faites les cuire lentement & remuez les de tems en tems. Etant cuits, mettez-y un petit

morceau de beurre manié avec de la farine, & gros comme une noix de ſucre ; obſervez qu'ils ne ſoient point trop gras.

Foye de veau à l'étuvée.

496. Il faut les couper par tranches de l'épaiſſeur du doigt, après en avoir ôté les nerfs, faire fondre du beurre dans une poëlle, & y faire cuire dedans les morceaux de foye, aſſaiſonnés de ſel & de poivre, les retourner quand ils ſont cuits d'un côté, enſuite les retirer & les mettre cuire avec beurre, perſil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché & paſſé un peu à la poëlle, avec une pincée de farine, y mettre un demi-ſeptier de vin blanc & faire bouillir un inſtant la ſauce.

Gâteau de piſtache.

497. Prenez une livre de ſucre en poudre demi-livre de piſtaches mondées, pour deux ſols de gomme adragante fondue dans de l'eau, quelques goutes d'eau odoriferante : pilez le tout, mettez la pâte ſur une table, dreſſez vos gâteaux de la figure que

vous voudrez ſur une feuille de papier & faites les cuire au four.

Gras double de bœuf à la Polonoiſe.

398. Mettez des morceaux de gras-double, grands comme la main & bien cuits dans une caſſerole avec un morceau de beurre, ciboule, perſil haché, ſel, poivre, fines herbes; faites les mitonner doucement ſur un fourneau, enſuite panez les de mie de pain, faites les griller de belle couleur des deux côtés & ſervez les avec un beurre roux par-deſſus & un jus de citron.

Vin de groſeilles.

496. Ayez la valeur d'un boiſſeau de groſeilles en grapes, écraſez cette quantité de fruit dans un vaiſſeau, jettez-y douze pintes d'eau, douze ou quinze jours après exprimez le tout, paſſez la liqueur, mettez la colature dans un baril & n'y touchez que lorſqu'elle commence à s'éclaircir: alors ſoutirez la dans un autre baril, puis ſur quatre pintes de liqueur, mettez une chopine d'eſprit de vin, & du ſucre ſi on veut & dans une quantité raiſonnable; mê-

lez & remuez le pendant un quart d'heure, bouchez la piece avec ſoin, laiſſez la en cet état pendant trois mois. Au bout de ce tems elle eſt excellente à boire. Vingt boiſſeaux de groſeilles peuvent ſuffire pour faire un muid de ce vin. Cette méthode eſt fort utile dans les pays où le vin eſt rare. Au reſte le fruit de groſeiller épineux eſt plus propre que les groſeilles en grapes pour faire les vins de liqueur.

Maniere de fricaſſer les haricots.

500. Faites les cuire dans l'eau; étant cuits, mettez dans une caſſerole un morceau de beurre & un peu de farine, faites rouſſir le beurre, ajoutez-y de l'oignon haché: lorſqu'il eſt cuit, mettez-y les haricots avec perſil, ciboule hachée, ſel, poivre, filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure.

Maniere de faire l'huile d'olive.

501. 1°. On ne doit cueillir les olives que lorſqu'elles ſont très-mûres: ce qu'on connoît à une couleur rougeâtre: c'eſt ordinairement au mois de décembre. 2°. Les étendre ſur le plan-

cher, les nettoyer, les laver, les laiſſer s'échauffer dix ou douze jours ſur le pavé : 3°. les mettre dans des cabas ſur le preſſoir, les écraſer d'abord doucement. La premiere huile tirée de cette premiere expreſſion eſt la meilleure ; en général l'huile qui eſt la plus legere, la plus tranſparente & ſans odeur, eſt la plus eſtimée. L'huile commune, qui eſt de moindre qualité, eſt celle qui ſe fait en jettant de l'eau ſur le mare que l'on preſſe plus fortement. L'huile la plus groſſiere ſe tire de la derniere preſſion. Comme ces différentes huiles ſe ſéparent de l'eau en nageant deſſus, on les tire dans un vaiſſeau à part pour pouvoir les connoître ; il n'y a que la lie qui ſe précipite au fond. L'huile de noix ſe fait de la même maniere, ſi ce n'eſt qu'on dépouille avant les noix de leurs coques.

Maniere d'apprêter une hure de ſanglier.

502. Faites la d'abord paſſer par un feu clair, puis frottez la bien fort avec une brique pour en ôter le poil, nettoyez la avec un couteau, déſoſſez la, ôtez les deux mâchoires, ſéparez

la peau en-deſſous, mais laiſſez la tenir par-deſſus, faites pénétrer du ſel dans toute la chair, recouvrez la de la peau, ficelez la; enveloppez la dans un linge, mettez la dans un grand chaudron preſque plein d'eau avec toutes ſortes de fines herbes, feuilles de laurier, cloux de géroſle, muſcade écraſée, ſel, poivre, oignon, panne de cochon: lorſqu'elle eſt à demi-cuite, verſez dans le chaudron la valeur d'une pinte de bon vin & achevez de la faire cuire. Ce n'eſt pas trop de dix à douze heures pour qu'elle ſoit cuite comme il faut: étant cuite, laiſſez la refroidir dans ſon bouillon, enſuite retirez la. On la ſert dans un plat toute chaude, entiere ou par tranches.

Eſſence de Jambon.

503. Garniſſez le fond d'une caſſerole de petites tranches de jambons après les avoir bien battues; laiſſez les ſuer ſur un fourneau, mettez-y un peu de lard fondu & de farine, remuez le tout & le mouillez d'un jus de veau aſſaiſonné de ciboules, cloux, champignons hachés, fines herbes, quelques croutes de pain, filet de vi-

naigre; tout étant cuit, paſſez le par le tamis: ce jus vous ſervira pour toutes les ſauces où il entre du jambon.

Jus de bœuf.

504. On le fait avec des tranches de bœuf de l'épaiſſeur d'un pouce & battues, & quatre ou cinq bardes de lard dans une caſſerole, oignon, panais, carottes; lorſque le bœuf a rendu ſon jus, on le met ſur un fourneau plus ardent; & quand il a belle couleur, on le mouille d'un bouillon: on met cinq ou ſix cloux de géroſle, perſil, ciboule: étant cuit, on le paſſe à travers un tamis.

Jus de veau.

505. Coupez par tranches une rueſſe de veau, battez la, garniſſez en le fond d'une caſſerole, mettez-y quelques oignons coupés par tranches, carottes, panais, couvrez la caſſerole d'un plat, faites cuire d'abord à petit feu, & lorſque le veau a rendu ſon jus, augmentez le feu, mouillez le de bon bouillon, aſſaiſonnez d'un peu de perſil, cloux de géroſle, laiſſez le miton-

ner jusqu'à ce qu'il soit cuit, & passez le jus au travers d'un tamis.

Langues fourrées de cochon.

506. Faites les échauder dans de l'eau qui ne soit point trop chaude, ôtez en la premiere peau & un peu du gros bout; ensuite salez les dans des baquets une à une, avec du sel pilé & du salpêtre, assaisonnez les d'épicerie. Ces épiceries doivent être un mêlange de geniévre verd, de deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, thim, basilic, romarin, persil, ciboule, le tout séché au four, ensuite pilé & passé dans un tamis. Pressez vos langues les unes contre les autres en les salant. Etant salées, mettez les dans un pot couvert d'une grosse pierre; six ou sept jours après faites les égouter, puis enveloppez chacune de la chemise de cochon coupée de la longueur qu'il faut; liez les deux bouts, suspendez les dans une cheminée & à quelque distance l'une de l'autre, & pendant quinze ou vingt jours, & jusqu'à ce qu'elles soient bien séchées; alors faites les cuire dans l'eau avec un peu

de vin rouge, ciboule & géroſle : étant cuites on les ſert froides.

Riz économique de la Paroiſſe St. Roch à Paris.

507. Quantité des matieres qui entrent dans le riz économique, & leur prix ſuivant les marchés de Paris en 1769.

	quantité.	Prix.
Riz à ſix ſols la liv. ——	20 l.	6 l.
Pommes de terre à 9 den. la liv. 72 liv.——		
60 préparées——		2 14
Pain à 3 ſols 6. den. la liv.	14	7
Citrouille ou potiron ——	10	6
Navets à 1 ſ. 9 d. la botte, 8 bottes.——		15 7
Beurre fondu à 12 ſ. la liv.	4	2 8
Sel à 12 ſols la liv. ——	4	2 8
Eau 9 ſceaux peſant 33 livres chaque. ——	297	0 4
Bois, le dixieme de la voie à 18 liv.		1 16
	444	l. 21.

Maniere d'apprêter le riz. Verſez ſept ſeaux d'eau dans la marmitte,

couvrez là ; allumez le four le ſoir, faites bouillir à gros bouillons ; prenez à deux repriſes différentes un ſceau de cette eau bouillante ; lavez-en le riz, rincez le à l'eau fraîche, mettez le dans la marmitte ; modérez le feu en le couvrant, laiſſez le mitonner toute la nuit. Ajoutez les matieres ſuivantes préparées la veille, ainſi qu'il ſuit.

Faites tremper pendant une demi-heure les pommes de terre dans de l'eau chaude ; agitez les enſuite avec un balai ras ou uſé, afin d'en ôter exactement toute la terre, rincez la à l'eau-fraîche ; faites les cuire & les couvrez, afin que l'eau les ſurnageant, elles cuiſent également. Lorſqu'elles ſeront cuites, ôtez la chaudiere de deſſus le feu ; inclinez les, en contenant les pommes de terre avec le couvercle, pour verſer ainſi toute l'eau ; jettez les enſuite toutes chaudes dans un mortier, auge ou autre uſtencile ſuffiſant pour contenir la quantité de ces pommes de terre ; pilez les ſur le champ, autrement il y auroit de la perte ; réduiſez les en bouillie le plus exactement qu'il ſera poſſible ; ver-

ſez un ſeau & demi d'eau ; délayez, broyez & paſſez les enſuite à la paſſoire, ainſi que pour faire de la purée de pois, en ajoutant à fur & meſure un demi ſeau d'eau tiéde. Faites cuire les navets, ratiſſez & coupez à l'ordinaire, pendant une heure & demie au plus, parce qu'ils rougiroient : retirez les avez une écumoire ; pilez & les réduiſez en bouillie ſans paſſer.

Faites cuire dans un ſeau d'eau les carottes, ratiſſées & coupées par rouelles, & le potiron mondé & coupé par tranches ; pilez les enſuite, délayez & paſſez avec leur eau, qui eſt fort douce & agréable ; celle des navets n'eſt pas bonne, ainſi qu'on l'a éprouvé

Les carottes ſuppléent livre pour livre au défaut de potirons, même de navets.

Rallumez le feu à ſix heures du matin, mettez dans le riz toutes les matieres préparées, quatre livres de bon beurre fondu & quatre livres de ſel diſſous dans de l'eau chaude ; remuez avec une ſpatule de bois, afin de bien méler le tout enſemble ; faites mitonner. A huit heures & demie mettez dans la marmitte vingt livres de pain

de froment raſſis & coupé tel que pour le ſouper ; remuez & à neuf heures ſervez.

Remarques ſur le riz qui ſe diſtribue à la Paroiſſe Saint Roch à Paris.

A 4 heures après midi on allume le feu, à 6 heures on met le riz dans la marmitte, on le fait cuire à petits bouillons, parce qu'autrement il brûleroit. Entre huit & neuf, avant que de s'aller coucher, on a ſoin d'examiner ſi le feu eſt ſuffiſant pour faire mitonner le riz toute la nuit.

Cette longue & légere ébullition rend d'autant plus ſain cet aliment, que la partie glutineuſe en eſt totalement détruite, tel que dans les crêmes de riz, d'orge, &c. nourritures préparées pour les malades. Cette maniere eſt moins gênante que celle où l'on fait créver le riz, en remuant continuellement & en ajoutant peu à peu l'eau ſuffiſante pour cet effet.

Pommes de terre. La méthode de piler les pommes de terre eſt infiniment plus prompte & moins embarraſſante que celle de les peler ; mais il faut avoir l'attention de les peler ſortant du feu, autrement il faudroit les peler ; parce

que la peau s'amalgamant alors avec la pulpe, empêcheroit qu'elles ne paſſaſſent à la paſſoire, & il y auroit beaucoup de perte, comme on l'a éprouvé. On ſe ſert depuis peu à St. Roch d'une maniere de les cuire plus prompte & plus économique.

On a fait conſtruire au commencement de l'hiver un fourneau qui économiſe beaucoup de bois. Il eſt compoſé de trois foyers, qui correſpondent par des ouvertures latérales, leſquelles ſe ferment & s'ouvrent à volonté, par le moyen de deux plaques de fonte montées dans des couliſſes. Aux deux foyers des extrêmités ſont ſcellées les deux grandes marmittes, l'une deſtinée au riz & l'autre au bouillon des pauvres; dans le milieu eſt la petite marmitte de dix-neuf pouces de diametre, ſur vingt pouces de profondeur.

C'eſt dans cette petite marmitte que l'on fait cuire depuis quelque tems les pommes de terre. Pour cet effet on les met dans un panier d'oſier fait exprès, & qui entre aiſément dans cette marmitte; (il y a un demi-pouce de diſtance entre la circonférence du panier

& les parois de la marmitte.) Lorſqu'elles ſont cuites, on les tire facilement par le moyen de deux anſes auſſi d'oſier attachés au rebord du panier, & l'eau s'en égoute en même tems. Les deux anſes ſont mobiles, ſe plient ſur les pommes de terre, & n'empêchent point de couvrir la marmitte. Les pommes de terre cuites & préparées immédiatement avant que de s'en ſervir, ſont meilleures que préparées la veille.

Les avantages qu'on retire de la culture des pommes de terre ſont connus dans tous les pays où on les cultive. Elles ſervent de ſalubrité aux hommes & offrent une reſſource aſſurée dans des tems de diſette. Leur ſalubrité eſt prouvée par le grand uſage qu'on en fait en beaucoup de Provinces du Royaume : auſſi les Citoyens zélés pour le bien de l'humanité s'occupent à encourager cette culture ſi utile au pauvre peuple.

Ce riz bien préparé produit quatre cens dix-huit à quatre cens vingt-cinq livres; au-deſſus ou au-deſſous de ces deux termes, il eſt ou trop clair ou trop épais. La ſpatule qui ſert à mêlanger les matieres ſert auſſi de regle

par le moyen d'une écaille qu'on y a pratiquée & qui indique la quantité de riz qu'on a à diſtribuer.

La marmitte de trente pouces de diametre, ſur vingt de profondeur, eſt de cuivre bien étamé, munie d'un couvercle de fer blanc qui s'y emboëte, quoique le riz y ſoit près de quinze heures, il n'y a rien à craindre de la part de ce métal, parce que la matiere eſt dans une légere mais continuelle ébulition. D'ailleurs le riz donne un enduit qui recouvre les parois de la marmitte & en conſerve l'étamage, & c'eſt pour ce même effet qu'on ſe ſert d'une cuiller de bois, pour ſervir le riz, qu'on ne lave la marmitte & qu'on n'en étanche l'eau qu'avec une éponge, ce qui accélere encore cette manipulation. On diſtribue ce riz avec une cuiller qui contient une chopine, meſure de Paris, peſant une livre trois ou quatre gros. Ce riz économique évalué, en achetant tout ſuivant le marché de Paris, à la ſomme de vingt livres tout préparé, donne quatre cens huit ou quatre cens douze rations: ainſi chaque portion ne revient pas à un ſol.

L'expérience

L'expérience de trois mois a conſtaté que chaque portion ſuffit, à peu de choſe près, à la nourriture d'un adulte : ainſi que ces quatre cens huit à quatre cens douze portions équivalent au moins à quatre cens livres de pain, leſquelles à trois ſols ſix deniers la livre font la ſomme de ſoixante-dix livres. De laquelle ſomme déduiſant le prix du riz économique, de vingt liv. il en réſulte une économie journaliere de cinquante livres. Perſonne n'ignore que la ſoupe eſt la nourriture la plus convenable à une quantité de perſonnes pour laquelle il faudroit débourſer ſoixante-dix livres pour l'alimenter ſeulement de pain & d'eau.

Aloyau en ragoût.

508. Ayez un aloyau de la premiere piece, dégraiſſez le & le piquez du côté du filet de gros lard bien aſſaiſonné ; faites le cuire à la broche, vous le retirerez & le mettrez dans une marmite avec jus de bœuf, un peu de champignons, un peu de truffes, morilles & quelques culs d'artichauts, le tout haché, aſſaiſonné de ſel, poivre & bouquet de fines her-

bes ſeulement pour donner goût ; on couvre la marmite, & on le laiſſe ainſi doucement ſur la braiſe; étant cuit à propos, on tire l'aloyau, & on le ſert avec un ragoût de riz de veau, de foyes gras, de truffes, de champignons, morilles, mouſſerons, culs d'artichauts cuits & pointes d'aſperges, & bon aſſaiſonnement, le tout bien lié d'un bon coulis, & de bon goût ; vous le jettez deſſus votre aloyau & vous le ſervez chaudement.

Andouilles & cervelats de carême.

509. Prenez chair d'anguille, de tanche, de carpe, de brochet : hachez bien toutes les chairs enſemble, avec perſil & ciboules ; aſſaiſonnez les de poivre, ſel, clou, muſcade ; joignez-y du baſilic, graiſſe d'anguille & beurre frais ce qu'il en faut : pilez enſuite les oſſemens de carpe, de brochet, d'anguille & de tanche dans un mortier, & y ajoutez du vin ce qu'il en faut, paſſez le à l'étamine & en arroſez votre hachis, duquel vous remplirez deux peaux d'anguilles : étant emplies, ficelez les de la longueur que vous voudrez par les deux bouts ; en-

ſuite faites les mariner vingt-quatre heures dans du ſel & de la lie de bon vin ; les ayant retirez, mettez les autant de tems à la groſſe fumée de votre cheminée, ou tel tems que vous voudrez, pourvu que le ſel & les épices ne ſoient point épargnés ; & lorſque vous en aurez beſoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie auſſi avec fines herbes : on les ſert froides pour entremets.

Barbeau rôti.

510. Vuidez & écaillez vos barbeaux, inciſez les légerement ſur les côtés, frottez les de beurre fondu & les poudrez de ſel menu ; on les met enſuite rôtir ſur le gril ; étant rôtis on les ſert avec une ſauſſe blanche faite avec bon beurre, ſel, poivre, muſcade, capres, anchois, une ciboule entiere avec un peu de farine ; vous-y ajoutez une goute d'eau & un peu de vinaigre, & vous tournez la ſauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit liée & la jettez ſur votre poiſſon.

Barbotes en caſſerole.

511. Etant limonées à l'eau chaude & vuidées, mettez les foies à part, & les paſſez à la caſſerole avec beurre roux : puis mettez les barbotes avec le même beurre, un peu de farine & vin blanc, aſſaiſonnées de ſel, poivre, muſcade, un bouquet de fines herbes & un morceau de citron verd : faites un ragoût à part de la même ſauſſe des barbotes avec des foies & des champignons, & garniſſez-en votre plat, y ajoutant un jus de citron en ſervant.

Beccaſſe au vin.

512. Coupez les beccaſſes en quatre, ôtez-en le dedans & les mettez à part pour en faire une liaiſon, mettez vos beccaſſes dans une caſſerole avec des truffes coupées par tranches, des ris de veau, des champignons, des mouſſerons, & paſſez le tout enſemble avec lard fondu, & le mouillez avec du jus de bœuf; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, ciboule, & y mettez deux verres de vin ; faites bien bouillir le tout, & quand cela ſera

bien cuit, vous délayerez dans la ſauſſe le dedans des beccaſſes que vous avez reſervées pour lier la ſauſſe, & vous les ſervirez chaudement avec un jus de citron ou jus d'orange que vous preſſerez deſſus.

Biſque de pigeons.

513. Ayez des pigeons qui ſoient frais tués, habillez les & les paſſez à l'eau chaude pour les blanchir; enſuite faites les cuire dans du bouillon clair, avec pluſieurs bardes de lard, un oignon piqué de cloux de gérofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure avant de ſervir. Lorſque vos pigeons ſont cuits, vous les tirez en arriere; puis vous faites un ragoût avec des ris de veau blanchis coupés en deux, des champignons coupés par petits morceaux, des truffes par tranches, des culs d'artichaux coupés en quatre, & un entier pour mettre au milieu de votre potage. Vous paſſerez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine, & un oignon piqué de cloux, & n'attendez pas qu'il rouſſiſſe. Quand il eſt ainſi paſſé, vous

y mettez un peu de bouillon & vous les laiſſez cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & bien épluchées avec des bardes de lard, de la graiſſe de veau, & du bouillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de quelques cloux de gérofle; ſur-tout que le tout ſoit bien blanchi, paſſez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine avec de bon bouillon : il n'en faut que deux cuillerées. Vos pigeons, vos crêtes & votre ragoût étant prêts, vous faites vos ſoupes de croûtes de pain ſéchées au four ou au feu ; vous mettez mitonner votre potage avec bouillon gras; enſuite vous dreſſez vos pigeons deſſus & le cul d'artichaut au milieu, le ragoût dans l'entredeux des pigeons, les crêtes ſur l'eſtomac : le tout bien dégraiſſé, achevez de mettre tout le ragoût deſſus avec un jus de bœuf dont on arroſe le potage qu'on ſert chaudement.

Bœuf roulé.

414. Coupez de bonnes tranches de bœuf & applatiſſez les bien ſur la

table avec le coupret. Faites à part une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, du lard & de la moëlle de bœuf, de jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelque ris de veau, des truffes & des champignons, le tout haché & bien assaisonné de fines épices & fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs & un peu de crême de lait; & après que votre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de bœuf que vous roulez proprement, ensorte qu'elles soient bien fermes & d'une belle grosseur; vous les mettez dans une marmite avec des bardes de lard dessus & dessous; un peu de saindoux, sel & poivre, citron verd, laurier, cloux de gérofle & fines herbes; vous couvrez bien votre marmite & les faites cuire doucement feu dessus & dessous: vos tranches étant cuites, vous les tirez & en égoutez la graisse; vous les coupez en deux de longueur & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, & les servez seules, ou avec un ragoût de ris de veau & de champignons ou de coulis.

Bouillon de poiſſon.

415. Prenez les corps de pluſieurs poiſſons dont la chair aura ſervi pour faire des hachis ; ayez une anguille, coupez la par morceaux ; mettez le tout dans une marmite ſuffiſamment grande avec eau, beurre, ſel & poivre, un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de cloux de gérofle ; laiſſez bien bouillir le tout enſemble pendant une heure ; paſſez le après dans un linge blanc & vous en ſervez au beſoin.

Canard aux huîtres.

416. Ayez un canard ſauvage, vuidez le & le retrouſſez proprement ; faites le cuire à demi à la broche : enſuite faites un ragoût compoſé de ris de veau, truffes & huîtres, aſſaiſonné de fines herbes, perſil & ciboule hachés, ſel & poivre & faites que le ragoût ſoit un peu lié ; quand il eſt preſque cuit, il faut farcir votre canard du même ragoût & le bien ficeler, de crainte que la farce ne tombe ; faites le rôtir encore un peu à la broche ; étant cuit, ſervez le avec le mê-

me ragoût par-deſſus ; on peut y mettre un coulis de champignons & le ſervir chaudement.

Carpe rôtie à la broche.

417. Ayez une belle carpe laitée ; habillez la, puis faites-y une farce avec la laite, chair d'anguilles, anchois, champignons, maron, chaplure de pain, oignons, oſeille, perſil, thym, aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, cloux battus & bon beurre frais ; la farce étant faite, rempliſſez-en votre carpe & recouſez l'ouverture ; enſuite piquez-la de cloux de gérofle & feuilles de laurier & l'enveloppez dans du papier bien beurré, embrochez la & en cuiſant, arroſez-la avec du vin blanc : étant cuite, ſervez-la ſur un ragoût de champignons, laites de carpe, pointes d'aſperges, truffes & morilles.

Champignons en poudre.

518. Ayez une demi-livre de bons champignons bien épluchés, demi-livre de morilles, demi-livres de truffes & une livre de mouſſerons, le tout bien épluché ; faites les ſécher au

ſoleil ou dans le four quand le pain eſt retiré ; enſuite vous pilerez le tout enſemble dans un mortier & le paſſerez au tamis, puis vous le mettrez dans une boëtte bien fermée, afin qu'elle ne s'évente pas ; elle vous ſervira toute l'année à mettre dans des ragoûts.

Côtelettes farcies.

419. Prenez des côtelettes de mouton ou de veau, faites les cuire dans une marmite avec bon bouillon : étant cuites, ôtez la chair & en gardez les os ; enſuite hachez cette chair avec du lard, de la taitine de veau cuite, un peu de perſil & de ciboule, des champignons & truffes, le tout haché enſemble & pilé encore dans un mortier avec les aſſaiſonnemens néceſſaires, une mie de pain trempée dans du lait & un peu de crême de lait. Liez votre farce avec des jaunes d'œufs, de maniere qu'elle ne ſoit point trop liquide ; enſuite vous faites des bardes de la grandeur de vos côtelettes, vous mettez de cette farce avec l'os des côtelettes, & vous faites la même choſe à chaque côtelette que vous formerez rondement avec un couteau trempé

dans des œufs fouetés comme ſi c'étoit une côtelette véritable, vous les dorez & panez par deſſus, vous les rangerez dans une tourtiere; puis vous les mettez au four pour leur faire prendre une belle couleur, après quoi vous les ſervez chaudement.

Coulis de chapon.

420. Prenez un chapon rôti, pilez le dans un mortier le plus que vous pourrez, enſuite paſſez des croûtes de pain dans du lard fondu; & étant bien rouſſes, vous y mettez de la ciboule, perſil, baſilic & un peu de mouſſeron bien haché, que vous mêlerez avec votre chapon pilé, & achevez de le paſſer ſur le fourneau, ajoutez-y de bon bouillon autant que vous jugerez à propos & le paſſez par l'étamine.

Maniere de faire les crépines, eſpece de farce.

421. Prenez de la rouelle de veau & un morceau de lard, & faites les blanchir enſuite dans le pot; étant refroidis, hachez les avec de la panne, quelques blancs de ciboules, deux ou trois rocamboles & autres aſſaiſonne-

mens ; pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crême ou de lait & des jaunes d'œufs, & mettez enſuîte cette farce dans des crépines ; on les fait cuire dans une tourtiere à petit feu, bien proprement & de belle couleur & on les ſert chaudement.

Pour garder du verjus de grains.

422. Il faut cueillir le verjus environ huit jours devant le tems qu'on a coutume de le cueillir ; pourvu qu'il faſſe un peu de ſoleil & que le tems ſoit ſec : on l'arrange enſuite grape contre grape fort doucement dans un baril ; enſuite étant plein, on referme le baril, on l'emplit par le bondon de vieux verjus de l'année précédente, & on laiſſe le baril à la cave : quand on voudra s'en ſervir, il faudra défoncer le baril & il ſera très-beau.

Pour faire du vinaigre ſans un tonneau vinaigré ou pour donner de la force au vinaigre affoibli.

423. Prenez du poivre de Guinée ; du poivre d'Arabie blanc, & du poivre long une once de chacun : pilez le tout

enſemble & le mettez dans un ſachet de toile neuve ; ſuſpendez le au milieu du tonneau, dans lequel vous verſerez trois ſeaux de vin bouilli & tout chaud ; cela fait, bondonnez le tonneau durant trois heures & vous éprouverez l'effet de ces drogues.

Pour faire du vinaigre ſec.

424. Prenez une demi-livre de tartre blanc, lavez le bien avec de l'eau chaude ; étant bien lavé, ſechez le, mettez en poudre très-fine ; imbibez cette poudre de bon vinaigre, faites la ſecher au four ou au ſoleil ; étant ſeche réduiſez-la de nouveau en poudre, imbibéz-la encore de vinaigre & la faites encore ſecher ; réitérez cela dix fois & vous aurez par ce moyen une poudre très-aigre qui aigrit l'eau & en fait du vinaigre. On peut porter cette poudre dans ſa poche pour s'en ſervir au beſoin.

Pour faire du vinaigre ſec portatif.

425. Prenez des cornouilles, ou du moins des meriſes, quand elles commencent à mûrir, des mûres rouges, des grapes d'aigrats bien gros, & des

glands non-mûrs ; pilez tout cela enſemble, & l'incorporez avec du meilleur vinaigre que vous pourrez trouver ; réduiſez le tout enſemble par petits pains que vous mettrez ſecher au ſoleil : quand vous voudrez en faire de bon vinaigre, vous n'aurez qu'à détremper ces petits pains dans du vin ou du cidre viel. De petits pains compoſés de verjus de grain bien verd réduit en pâte mure du vinaigre, fait le même effet.

Méthode pour faire les choux.

426. Prenez des petits fromages à la crême qui ſoient bien gras, ſelon la quantité que vous en voulez faire, mettez-les dans une caſſerole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de votre fromage ; ajoutez-y de l'écorce de citron verd haché menu & un peu de ſel : détrempez bien le tout avec une gâche ou une cuiller : étant bien mêlé, mettez-y quatre ou cinq œufs ; incorporez bien le tout enſemble, & faites en une pâte comme celle du beignet, mais plus forte ; alors il faut prendre des petites tourtieres, les engraiſſer de beurre & y mettre

enſuite à chacune un peu de cette farce avec une cuiller; puis auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez doucement avec un jaune d'œuf battu : étant cuits, vous les pouvez glacer avec du ſucre fin & les remettre un moment à l'entrée du four pour faire ſécher cette glace.

Gâteau mollet ſans fromages.

427. Mettez deux litrons de farine ſur une table bien propre, faites y une foſſe au milieu, jettez-y peu-à-peu environ une chopine de crême ou de lait, pour détremper la farine, & en former une pâte : mettez-y du ſel menu à diſcrétion & quatre œufs; pétriſſez bien le tout enſemble; votre pâte étant formée, étendez-la avec un rouleau & la couvrez d'une livre de beurre frais; enſuite incorporez bien le beurre avec votre pâte en la mouillant comme il faut; formez votre gâteau de la grandeur que vous ſouhaitez, dorez le d'œuf & le mettez cuire, & que le four ſoit raiſonnablent chaud.

TABLE

Des matieres du premier Volume.

A.

Abricots à l'eau-de-vie, 159
Abricots confits, 59
Abricots en marmelade, 64
Abricots grillés en compotes, 47
Abricots mûrs en compotes, 41
Abricots ſecs, 25
Abricots verds confits, 51
Abricots verds en compote, 29. 35
Abſynthe, liqueur, 112
Aîlerons aux écreviſſes, 255
Aîlerons de dindons à la Sainte-Menehould, 255
Allouettes au four, 306
Allouettes en caiſſe, 259
Alloyau à la ſauce à l'Angloiſe, 346
Alloyau en ragoût, 457
Allumettes de moëlle de veau, 347
Aloſe à la farce, 346
Aloſe au court-bouillon, 331
Amandé, 101. 102
Amandes à la praline, 104
Amandes glacées, 107
Amandes vertes en compotes, 102
Anchois en allumettes, 115
Andouilles de Troye, 297
Andouilles & Cervelats de Carême, 458
Andouillettes au petit-lard, 288

Angelique confite, 119
Angelique, liqueur, 110
Anguilles à la broche en crepine, 326
Anguilles en fricandeaux, 347
Anguille en roulade, 121
Artichauts à la Gascogne, 396
Artichauts tournés au jus, 348
Asperges confites, 127. Nouvelle maniere de les faire cuire, 111

B.

BADIANE, liqueur, 99
Barbeau au court-bouillon, 411
Barbeau rôti, 459
Barbottes en casserole, 460
Bécasses au vin, 460
Bécasses aux olives, 348
Bignets à la Reine, 395
Bignets d'abricots, 100
Bignets de crême, 411
Bignets de pommes en pâte, 411
Beurre. Maniere de le fondre, 414. de le secher, *ibid.*
Bierre. Méthode pour la faire, 133. Méthode pour la conserver, 138. Méthode pour la racommoder, 139
Biscotins, 140
Biscuits d'amandes ameres, 154
Biscuits communs, 142
Biscuits de Gênes, 151
Biscuits de Savoye, 152
Biscuits du Palais Royal, 415
Bisque de pigeons, 460
Blanc-manger, 166. 167
Blond de veau, 348

Bœuf à la mode, 416
Bœuf roulé, 462
Bœuf salé, 417
Bœsolles à l'Italienne, 346
Boisson de bouleau, 248
Bonnet de Turquie, 349
Bouillon de poisson, 417. 464
Bouillie pour les enfans, 429
Brioches, 350
Brochet en gras & en maigre, 324.
Brochet à la Polonoise, 455
Brochet en salade, 352
Boudins, 292

C

Caffe'. Nouvelle maniere de le faire, 16
Caffé en décoction, 169
Cailles au laurier, 352
Cailles en compote, 392
Cailles en fricassée, 439
Campignes aux foyes gras, 353
Canard à la bourgeoise, 302
Canard aux huîtres, 170. 414
Cardes-poirées en ragoût, 437
Carlets, limandes, plies diversifiés, 329
Carotte confite, 12
Carpe farcie, 438
Carpe rôtie à la broche, 465
Catignac, 19
Cedras liqueur & parfait amour, 52
Celeri liqueur, 107
Cerise à oreilles, 250
Cerises égrenées portatives, 177
Cerises confites, 171

Cerises glacées, 177
Cerises liquides framboisées, 252
Cervelats excellens, 48
Cervelles de moutons aux petits oignons à l'étuvée, 291
Champignons à la Bourgeoise, 315
Champignons en poudre, 464
Champignons confits, 179
Chocolat. Maniere de le faire, 186
Choux à la Flamande, 388
Choux en ragoût, 439
Choux. Pâtisserie, 470
Cidre. Maniere de le faire, 186. Autre à l'Angloise, 439
Cinnamone, liqueur, 37
Citronelle, liqueur, 47
Citrons, Bergamottes, Cédras confits, 280
Civet de liévre, 405
Clarequets de prunes de Reine-Claude ou de mirabelle, 339
Coings confits, 190
Compottes de cerises, 171
Confitures de groseilles, 236
Confitures de noix, 196
Concombres confites, 192. 194
Conserve de canelle, 284
Conserve d'épine-vinette, 337
Conserve de fleurs d'orange, 336
Conserve de verjus, 274
Conserve de violettes, 241
Cornichons, 193
Cornichons de bled de Turquie, 288
Côtelettes de veau farcies, grillées & une essence, 361
Corelettes farcies, 466

Coulis de chapon, 467
Coulis d'écreviſſe, 253
Coulis de lentilles, 409
Crême d'abricots, 99
Crême au chocolat, 69
Crême cuite, 441
Crême de barbardes, 124
Crême de Bordeaux, 199
Crême de caſſé, 166
Crême glacée, 198
Crême de piſtache, 158
Crême de ris, 197
Crême de Sedan, 199
Crême de St. Gervais de Blois, 198
Crepines. Maniere de les faire, 467
Crête de volaille, 200
Cuiſſes d'oye à la Bourdeaux, 397. Maniere de les conſerver, 419
Cuiſſes de poularde à la Gaſcogne, 298
Culs d'artichauts à la gelée, 315.
Culs d'artichauts confits, 123. Confits, 125.

D.

Dindons dans ſon jus, 299. Maniere de les rôtir. 442
Dindons gras farcis de truffes, 299
Dragés d'anis, 273
Dragées de nompareilles, 296

E.

Eau d'abricots, 98
Eau d'anis, 97
Eau de Barbades liqueur, 122
Eau de ceriſes, 131
Eau de chapons, 179
Eau de framboiſes, 145
Eau de grenades, 345
Eau de groſeilles, 236
Eau jaune, Ratafiat, 28
Eau des ſept graines, 147
Ecorce d'oranges confites, 196
Ecreviſſes maſquées, 300
Eperlans à l'échalotte, 309
Epinards au jus, 442
Epinards confits, 200
Eſſence de jambon, 447
Eſprit de genièvre, 106
Eſturgeon mariné & pané, 328
Etuvée à la Flamande, 321
Etuvée de macreuſe aux navets, 310

F.

Farine. Méthode pour la conſerver, 143
Faiſan à la broche, 304
Féve aux laitances de carpe, 353
Fancs. Méthode pour les conſerver, 143
Feuilletages ſans beurre, 389
Filets de bœufs à la Villars, 384
Filets de liévre mincés avec une poivrade, 324

Fine orange, 65
Fleurs de jaſmin confites, 260
Fleurs & fruits glacés, 234
Fleurs de caſſis liqueur, 406
Fleurs d'oranges confites au liquide, 332
Fleurs d'orange pralinées, 343
Fleurs d'oranges, ratafiats, 33
Foye de veau à l'étuvée, 443
Foye de veau à la braiſe, 354
Framboiſes blanchies ou glacées, 149
Framboiſes confites ou liquides, 148
Framboiſes en compotes, 146
Fricandeaux de dindons, 397
Fricandeaux farcis, 397
Fricandeaux de veau à l'Autriche, 288
Fricaſſée de poulets, 300
Fromages glacés, 266
Fromages façon d'Angleterre, 88
Fromages façon de Breſſe, 82
Fromage façon de Brie, 77
Fromages de Gruyeres, 221
Fromages. Maniere de les faire, 174
Fromages aux orties, 87
Fromages de Roquefort, 226
Fromages ſecs aux orties, 85

G.

Gateau d'amandes, 111
Gâteau à la fleur d'orange, 261
Gâteau mollet ſans fromages, 471
Gâteau de piſtaches, 443
Gauffres à la crême, 284
Gauffres au ſucre, 471

Gelée de coings, 341
Gelée d'épine-vinette, 272
Gelée de groſeilles, 231
Gelée de poires, 276
Gelée de pommes, 275
Gelée de verjus, 232
Genevrette, 233
Geniévre liqueur, 103
Gérofle en dragée, 342
Gigot de mouton au ris de veau, 289. au venaiſon, 290
Glace d'epine-vinette, 263
Glace de grenades, 263
Gras-double de bœuf à la Polonoiſe, 444
Graiſſe auſſi bonne que celle de rôti, 94
Grives panées à l'échalotte, 390
Groſeilles en grains, 259
Groſeilles vertes au liquide, 256

H.

HACHIS de viandes blanches, 385
Harangs frais en matelotte, 396
Haricots fricaſſés, 445
Haricots verds à la Flamande, 313
Haricots verds. Maniere de les conſerver, 39
Homelettes au four au blanc de veau, 321
Homelettes à la moëlle, 358
Homelettes roulées, 409
Huile de Cythere, 42
Huile d'olive. Maniere de la faire, 445
Huile de Jupiter, 60
Huile de Vénus, 120

Huîtres chaudes au naturel, 320
Hure de ſanglier apprêtée, 446
Hydromel de Metz, 43
Hypocras, 287

I.

Jambons. Maniere de les cuire, 189
Jus de bœuf 238. 448
Jus d'oignons, 239
Jus de perdrix, 237
Jus de veau, 238. 248

L.

Lait caillet, 170. Secret pour le faire cailler, 21
Lamproyes aux champignons, 325
Langues fourrées, 311. 449
Langues de moutons en ſurtout, 290
Lapreaux à l'eau-de-vie, 392
Lapreaux à la Gaſcogne, 303
Lapeaux marinés, 355
Lard. Maniere de le conſerver, 73
Liévre en pâté au pot, 392
Liévres ou levreaux rôtis, 405
Liévre mariné à la marinade, 303
Liqueur de caffé, 26
Liqueur de ſanté, 28
Liqueur propre à remplacer le vin, 244
Lottes en fricaſſée de poulets,

M.

MACARON liqueur, 114
Macarons, 404
Macreuſe farcie, 406
Malvoiſie artificiel, 212
Marmelade de coings, 338
Marmelade de pêches, 428
Marmelade de pêches, 428
Marmelade de rouſſelet, 425
Marmelade de verjus, 275
Maquereaux au perſil, 308. Autre maniere de les accommoder, 409
Maſſepain glacé de fraiſes, 258
Maſſepain de piſtaches à la comette, 283
Maſſepain royal, 240
Marons en chemiſes, 282
Matelotte, 412
Merlans marinés, 310
Merluche à la ſauſſe, 308
Méthode pour attendrir la chair des animaux, 178
Morilles grillées, 316
Morue à la Ste. Menehould, 307
Morue frite, 356
Mouſſe de chocolat, 263
Moutarde, 413

N.

NECTAR, 287

O.

ORANGES, bergamottes & cédras glacés, 265
Oranges de Portugal à l'eau-de-vie, 335
Oranges en puits, 281
Œufs à la coque, 418
Œufs à la Gascogne, 393
Œufs à la trippe, 418. 357
Œufs farcis, 418
Œufs au lait, 418
Oignons à l'étuvée, 314
Orgeat de noisettes, 261
Oyes grasses aux marons, 359
Oyes. Maniere de les saler, 243. Méthode pour les conserver cuittes, 244

P.

PAIN d'amandes & de pistaches, 359
Pain aux morilles, 386
Pain de choux raves, 2
Pain de citrouilles, 188
Pain de pommes de terre, 53
Pain de ris, 4
Pain de semence d'avoine, 60
Pain. Maniere de le faire, 400
Panade de gruau, 205
Pâte d'abricots, 97
Pâte d'amandes, 113
Pâte à frire, 359
Pâte brisée, 316
Pâte de chocolat, 189

Pâte feuilletée, 317
Pâte de guimauve,
Pâte de marons, 339
Pâte de pêches, 271
Pâte pour les échaudées, 318
Pâte en ſirop d'orgeat, 421
Paſtillages ou ingrédiens de caffé, 282
Paſtilles de bouche, 428
Paſtilles de canelle, 341
Paſtilles de regliſſe, 278
Pâté d'anguilles, 410
Pâté de canard froid, 436
Pâté de carpe à la ſauce hachée, 360
Pâté de levreau en fuſée, 361
Pâtés en pot, 422
Petits pâtés, 423
Pêches à l'eau-de-vie, 155
Pêches ſeches, 50
Perches au ris de veau, 361
Perches dans leur ſauce, 322
Perdreaux à l'orange, 362
Petits pois au naturel, 313
Picotte, 188
Pied d'agneau au gratin, 388
Pied de mouton à cannellon, 292
Pigeons à la Princeſſe, 302
Pigeons à la crapaudine, 425
Pigeons en compotte, 362
Pigeons ſoufflés, 386
Plies. Maniere de les accommoder, 398
Pluviers aux olives, 363
Poires au mout, 165
Poires confites, 160. 161
Poires ſeches, 90

Poires de rouſſelet à l'eau-de-vie, 333
Pommes en compottes, 191
Pommes tapées, 172
Pois verds confits, 172
Porc. Maniere de le ſécher, 426
Potage à la citrouille, 364. 440
Potage à la Flamande, 383
Potage au lait, 239. 364. 109
Potage à la viande, 427
Potage de croutes, 257
Potage de vermicelles au blanc, 365
Poularde à la Montmorency, 366
Poularde en ragoût à la Bourgeoiſe, 428
Poulets glacés aux épinards, 365
Poularde glacée au blanc de veau, 298
Pourpier confit, 201
Préparation de ris, 6
Preſure. Façon de la faire, 173
Princeſſe au ris de veau avec une eſſence, 368
Profitroles glacées, 369
Prunes confites au liquide, 269
Prunes contrefaites avec des pommes, 201
Prunes de mirabelles pour garder, 267
Prunes tapées, 268
Pudding à l'Angloiſe, 202
Pudding au ris, 204
Pudding de pain, 303

Q.

QUARTIERS d'agneau glacés, 252
Quartiers d'agneau. Maniere de l'apprêter, 406
Quartiers de moutons au chevreuil, 385
Queues de bœuf grillées avec une remoulade, 70

Queues de mouton au four, 357

R.

Ragout d'alouettes, 409
Ragoût de chicorée blanche, 438
Ragoût d'haricots verds, 370
Raisins en chemises, 27. Maniere de les conserver, 34
Raki, 247
Ratafiat d'angelique, 143
Ratafiat d'anis, 146
Ratafiat à fruits rouges, 128
Ratafiat de cassis, 139
Ratafiat de cerises,
Ratafiat de coing, 141
Ratafiat d'eau de noyau, 149
Ratafiat de cidres, 153
Ratafiat de genièvre, 150
Ratafiat de noix, 45
Ratafiat d'œillets à la Provençale, 62
Ratafiat de pêches à la Provençale, 73
Ratafiat de raisins muscats, 279
Raye à la sauce, 330
Raye à la sauce aux capres, 371
Reine-Claude à l'eau-de-vie, 159
Restaurant de la nouvelle cuisine en gras, 382
Ris de veau à la Dauphine, 371
Ris maringué, 312
Ris économique de la Paroisse Saint Roch, 450
Rissoles, 372
Rossolis, 430. 431

Rôtie de rognons de veau, 313

S.

Salmis aux perdreaux, 365
Sardigne en caiſſe, 373
Sarcelles aux olives, 373
Sarmulet à la percepierre, 375
Saumons au Maître d'Hôtel, 374
Saumons à différentes ſauces & ragoûts, 326
Sauce à la framboiſe, 332
Sauce à la jardiniere, 394
Sauce à l'eau ou au pauvre-homme, 374
Sauce à l'orange en gras, 374
Sauce à la Mantoue, 331
Sauce à la ravigotte au naturel, 394
Sauce-Robert, 206
Sauciſſes délicates, 296
Sauciſſons de Boulogne, 205
Sauciſſons de ſanglier, 311
Scuba, 151
Sel gris. Méthode pour le faire, 23
Singuliere liqueur, 116
Soles au four, 331
Soles roulées à l'orange, 375
Soupe au lait & beurre, 131
Soupe au ris, 66
Soupe de Dauphiné, 95
Soupe ſans eau, 207
Sucre d'orge, 286
Sucre. Maniere de le clarifier, 378
Syrop de gratte-cul, 246
Syrop de mûres, 271
Syrop d'œillets, 344
Syrop de pommes, 279
Syrop violat, 254

T.

Tablettes de jus de viandes, 70
Tanches dans ſon jus, 376
Tanches frites en ragoût, 323
Tartelettes, 377
Tartelettes de chocolat, 390
Terrine au ris, 777
Terrine de perdrix au coulis de lentilles, 424
Terrine de queues de moutons aux navets, 413
Tête d'agneaux pour entrée, 405
Tête de veau. Maniere de les accommoder, 405
Thé. Liqueur, 35
Timbale à la moëlle, 378
Tourte d'anguilles, 379
Tourte croquante, 432
Tourte de goudiveau, 431
Tourtereaux au conſommé, 305
Tourtereaux aux écreviſſes, 379
Truffes à la braiſe, 433
Truffes en ſerviette, 380. Maniere de les conſerver, 308
Truitres au verd-pré, 322
Turbot, barbau & turbotin au conſommé, 228
Turbot en maigre de pluſieurs façons, 381

V.

Veau à l'impromptu, 384
Verjus de grains, 468
Veſpetrot, 1
Viande blanche en venaiſon, 386
Vin brulé, 407
Vin cuit, 209
Vin à la framboiſe, 214
Vin de Bourgogne, 434
Vin de Champagne mouſſeux, 434
Vin de ceriſes, 129
Vin de groſeilles, 235. 444
Vin des dieux, 115
Vin de geniévre, 238
Vin imitant la liqueur, 407
Vin muſcaté, 209
Vin d'Eſpagne artificiel, 209
Vin ſemblable au vin Grec, 212
Vin d'un goût agréable, 213
Vin odorant, 214
Vin factice d'un goût excelent, 17
Vin. Moyens pour l'empêcher de s'aigrir, 215. pour l'empêcher de ſe corrompre, 216. pour lui enlever l'aigreur, *ibid.* pour lui faire perdre le goût d'évent, 217. pour lui ôter le goût de moiſi, *ibid.* pour lui ôter toute mauvaiſe qualité, 218. pour le dégraiſſer, 93. 218
Vinaigre de ſureau, 76
Vinaigre de cidre, 220
Vinaigre roſat, 408
Vinaigre ſans vin, 10

Vinaigre ſec, 469
Vinaigre ſec portatif, 469
Vinaigre. Méthode pour le faire, 220. 468
Vives aux anchois, 309
Volaille. Méthode de la rôtir ſans broche, 20
Volaille rôtie. Maniere de la couper, 403

Fin de la Table des Matieres.

OBSERVATION DU RÉDACTEUR

Sur la premiere partie de cet Ouvrage.

NOUS donnerons à la ſuite, en forme d'appendix, ce qui ſe trouve de meilleur pour la ſanté, parmi les recettes que nous avons rapportées dans ce Recueil; nous developperons les raiſons qui peuvent faire préférer l'une à l'autre; nous ferons voir en même tems le danger évident qu'il y a de ſe nourrir de quelques-uns de ces mets, quoiqu'uſités; nous ſuivrons pour cela l'ordre des numeros & ſi nous

avons raſſemblé ce prétendu Recueil des différens Auteurs, ce n'eſt que pour pouvoir plus facilement faire nos obſervations & même par ordre ſur les différens mets & alimens qui s'y trouvent inſérés.

ERRATA
du premier Volume.

PAGE 11. ligne 4. *le*, liſez, *la.*
Pag. 3. lig. 26. *bruniſſe*, liſ. *brunit.*
Pag. 23. lig. 9. *larder*, liſ. *darder.*
Pag. 26. lig. 7. *four le pain*, liſ. *four ; lorſque le pain.*
Pag. 27. lig. 1. *infuſion*, liſ. *l'injection.*
Ibid. lig. 17. *air*, liſ. *art.*
Pag. 30. lig. penult. *ne bouillera*, liſez *bouillera*
Pag. 33. lig. premiere, *le* liſ. *la.*
Pag. 42. lig. 15. *qu'il ſoit*, liſez, *qu'ils ſoient.*
Pag. 60. lig. 3. *deux à*, liſ. *deux ou.*
Pag. 62. lig. 18. *priſtiles*, liſ. *pyſtiles.*
Pag. 67. lig. 6. *verra*, liſ. *verſera.*
Pag. 74. lig. 19. *cuiellie*, liſ. *cueillie.*
Pag. 94. lig. 2. *rot*, liſ. *rotie.*
Pag. 96. lig. 26. retranchez au commencement de la ligne, *petit.*
Pag. 102. lig. 23. *d'employer*, liſ. *n'employer.*
Pag. 108. lig. 14. *Boucher*, liſez, *toucher.*
Pag. 116. lig. 9. *allumette*, liſez, *omelettes.*

Pag. 118. lig. 9. *phytolacea*, lis. *phytolaca.*

Pag. 124. lig. 20. *faiſon*, lis. *ſaiſon.*

Ibid. lig. 21. *ponr*, lis. *pour.*

Pag. 131. lig. 21. *le*, lis. *les.*

Pag. 132. lig. 4. *phegme*, lis *phlegme.*

Pag. 142. lig. 1. *ſour*, lis. *four.*

Pag. 146. lig. dern. *ou*, lis. *à la.*

Pag. 179. lig. prem. *une*, lis. *un.*

Ibid. lig. 2. *d'heura*, lis. *d'heure.*

Ibid. lig. 3. *le*, lis. *la.*

Pag. 144. lig. 24. *cotton*, lis. *cotes.*

Pag. 212. lig. 23. *gelenga*, lis. *galanga.*

Pag. 241. lig. 18. effacez, *du ſucre en poudre*, &.

Pag. 244. lig. 12. *hair*, lis. *chair.*

Pag. 251. lig. 9. *ſouffle*, lis. *ſucre.*

Pag. 252. lig. 24. *mettre*, lis. *mettrez.*

Pag. 253. lig. dern. *pilez*, lis. *piler.*

Pag. 254. lig. 17. *fornir*, lis. *former.*

Pag. 269. ligne 6. *de figues*, liſez *des figues.*

Pag. 284. lig. 2. *glace faite*, lis. *glace ſera faite.*

Pag. 301. lig. 16. *hachez*, lis. *ajoutez.*

Pag. 308. penult. *grillis*, lis. *griller.*

Pag. 311. lig. 15. *lavée & trempée*, lis. *lavé & trempé.*

Pag. 334. lig. 5. & 6. *ce que vous cou-*

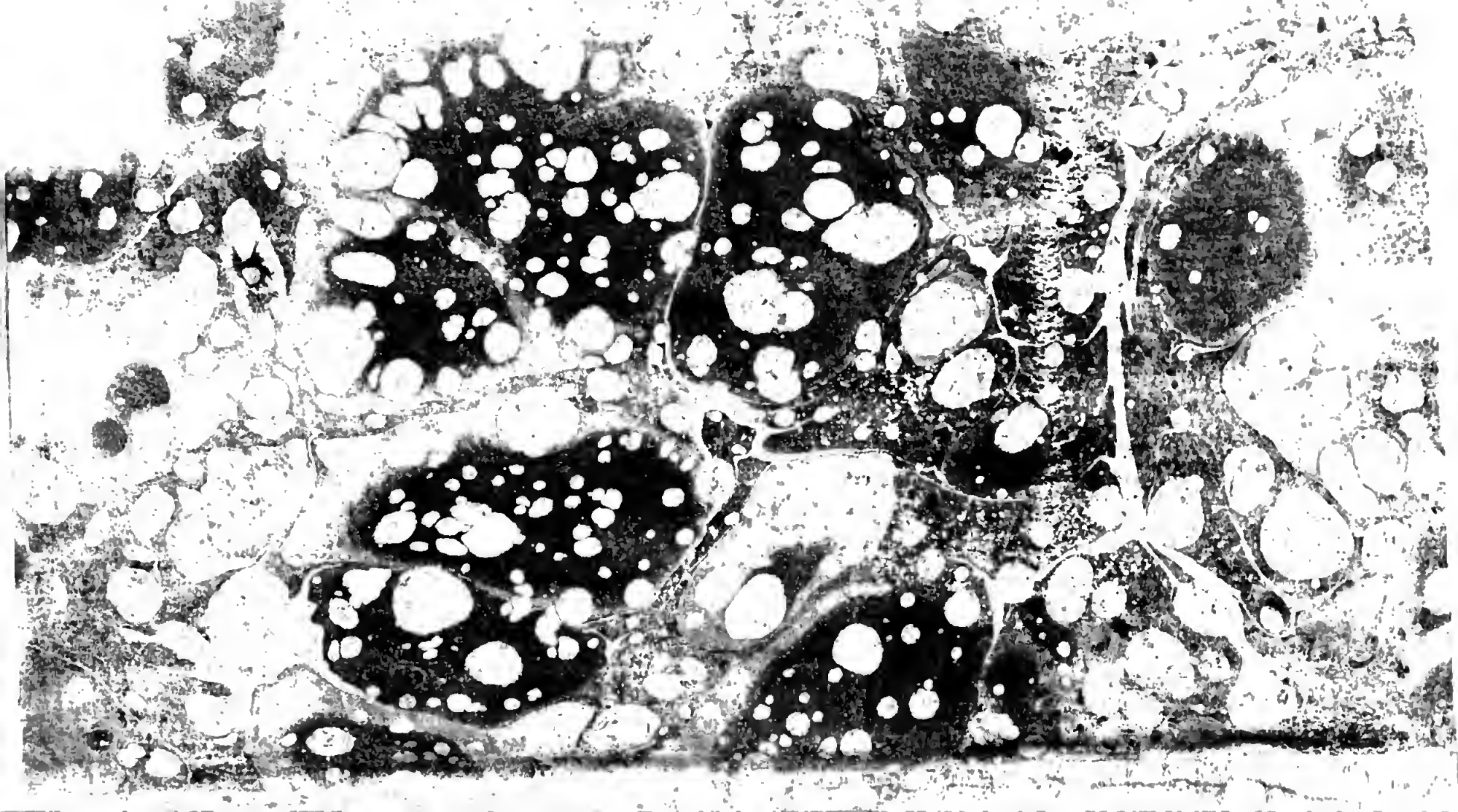
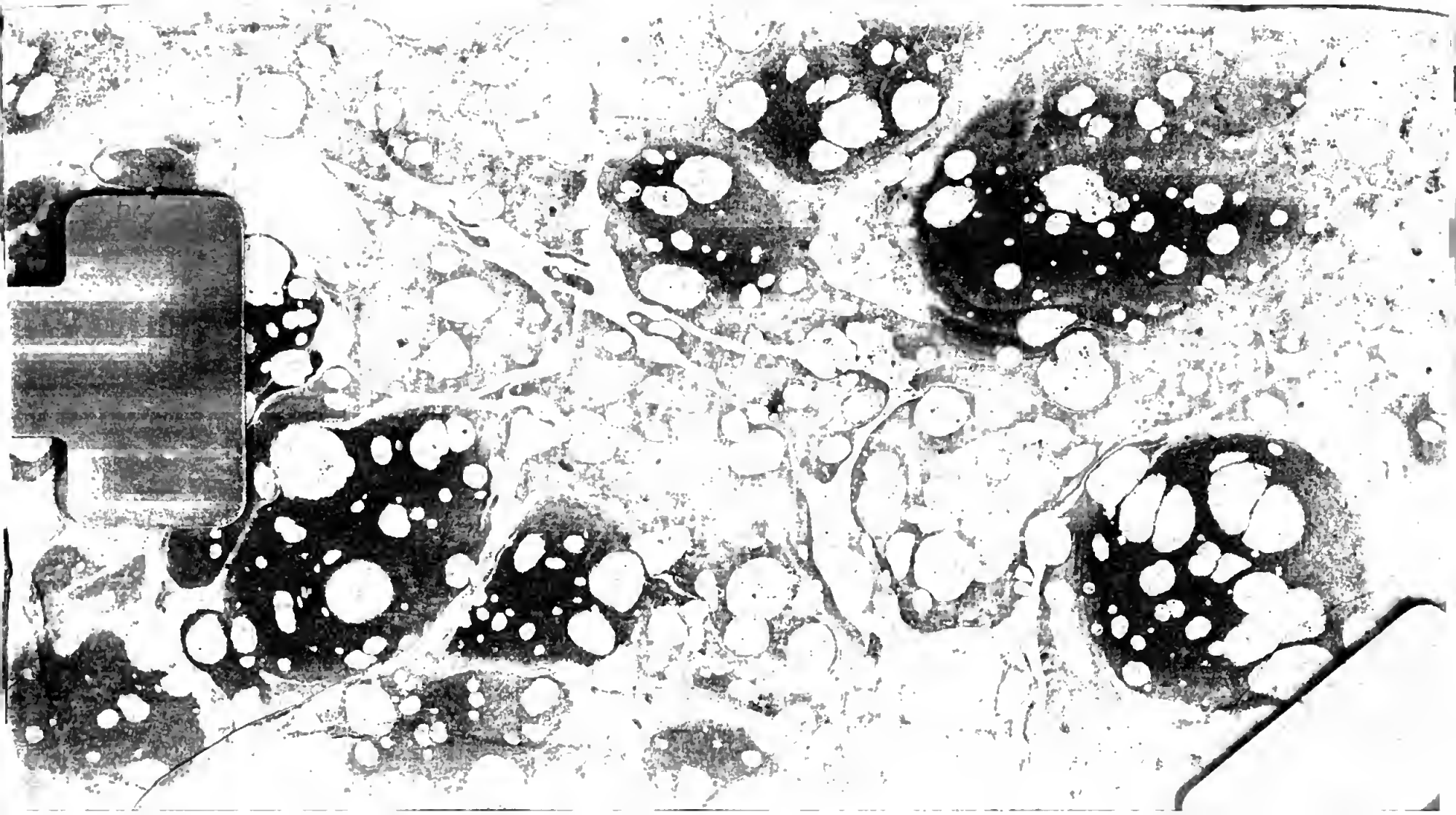
vrirez, liſez, *vous les tirerez.*

Pag. 339. lig. 20. après *fruit*, ajoutez, *vous mettez.*

Pag. 370. lig. 8. après *une*, lif. *feuille.*

Pag. 417. lig. 8. *par lots*, lif. *pour lors.*

Pag. 438. lig. dern. *ſorte*, lif. *eſpece.*

Pag. 439. lig. prem. *bon*, lif. *bonne.*

Pag. 453. lig. dern. *il faudroit*, lif. *on auroit de la peine.*